



## PRALINA ALLA CAMOMILLA E ACETO BALSAMICO

GUSTOSA PRALINA CON DOPPIA GANACHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE ALLA CAMOMILLA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%

PANNA 35% M.G. - SCALDATA A 80°C

BURRO 82% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

CAMOMILLA IN BUSTINA

#### PREPARAZIONE

g 500

Lasciare per 5 minuti la camomilla in infusione con la panna.

g 300

Strizzare la camomilla e, se necessario, reintegrare la panna mancante.

g 60

Versare la panna sul cioccolato e con un frullatore a immersione emulsionare per formare una ganache.

g 10

Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il burro ed emulsionare ulteriormente.

Utilizzare la ganache a 28°C.

### GANACHE ALL'ACETO BALSAMICO

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

ACETO BALSAMICO

#### PREPARAZIONE

g 500

Versare i liquidi sull'cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione, fino ad ottenere una ganache liscia ed omogenea.

g 300

g 40

Utilizzare a 28°C.

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire delle boules di cioccolato fondente con entrambe le ganache.

Porre in frigorifero a cristallizzare.

Chiudere le boules con del cioccolato fondente e, quando sarà cristallizzato, ricoprirle con ulteriore cioccolato temperato.

Decorare le boules con dei dischi di cioccolato temperato serigrafato.