



PRALINA CRÈME BRÛLÉE

GUSTOSA PRALINA AL SAPORE DI CRÈME BRÛLÉE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO

Q.B. 38% temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato

Rimuovere gli eccessi e porre a precristallizzare.

Quando il cioccolato si sarà indurito riempire le camicie con il CHOCOSMART, sbattere lo stampo e rimuovere gli eccessi.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.

Porre il DELICRISP in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti.

Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GANACHE ALLA BRÛLÉE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45°C

g 500

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 250

JOYPASTE CREMA BRULEE

g 160

PREPARAZIONE

Dissolvere la pasta aromatizzante nella panna.

Versare la panna sul cioccolato ed emulsionare con un frullatore ad immersione.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie di cioccolato per 2/3 con la ganache, inserire il disco di ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE