



DELIZIA INVERNALE

MIGNON DI CIOCCOLATO CON DOPPIA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL TORRONCINO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE

JOYPASTE TORRONCINO

g 250

g 125

g 30

PREPARAZIONE

Versare la panna e la pasta aromatizzante sul cioccolato ed emulsionare con una leccapentole.

Il risultato dovrà essere una ganache lucida e omogenea.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

SCIROPPO DI GLUCOSIO

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

g 150

g 7,5

g 275

g 300

g 25

g 80

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.

Aggiungere la miscela e la JOYPASTE al cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.

Aggiungere la panna fredda, sempre emulsionando, e mettere a riposare in frigorifero per una notte.

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con il cioccolato 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 cristallizzare.
- Una volta cristallizzato sformare le camicie di cioccolato.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato per metà con la ganache al torroncino.

Metterle a cristallizzare.

Nel frattempo in planetaria con foglia montare a media velocità la namelaka per 3-4 minuti, fino a ottenere una consistenza spumosa.

Con una sac à poche munita di bocchetta piatta realizzare delle onde di namelaka riempiendo così le camicie di cioccolato.

Decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE