



AMERICAN GIANDUIA

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

POLVERE ALIMENTARE GLITTER - COLOR RUBINO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Spolverare lo stampo di policarbonato con la polvere alimentare, poi battere lo stampo per

Q.B. rimuovere gli eccessi.

Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

CREMINO ALL'ARACHIDE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO

JOYPASTE NOCCIOLINA

PREPARAZIONE

g 330 Miscelare gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza omogenea.

g 270 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie con il cremino all'arachide.

Porre a cristallizzare il ripieno e successivamente chiudere lo stampo con il cioccolato temperato.

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

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE