



# JOY

## PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE , TEMPERATO 28°C

#### PREPARAZIONE

Q.B. Realizzare con un cornetto di carta forno dei pois di cioccolato fondente all'interno dello stampo

Q.B. di policarbonato, farli cristallizzare.

Q.B. Spruzzare lo stampo di burro di cacao arancione utilizzando un compressore e con una raspa rimuovere gli eccessi.

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

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

### GANACHE ALLA NOCCIOLA

---

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE PREMIUM

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 40°C

GRANELLA DI NOCCIOLA

#### PREPARAZIONE

g 600 Miscelare insieme gli ingredienti fino ad ottenere una consistenza omogenea.

g 450 Utilizzare a 28°C.

g 300

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie con la ganache alla nocciola.

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