MATRIOSKA

PRALINA FONDENTE CON GANACHE ALCOLICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	Q.B.
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.
COLORE IDROALCOLICO ORO	Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C realizzare un effetto striato utilizzando del colore idroalcolico oro, rimuovere gli eccessi e attendere che l'alcol evapori totalmente.

Spruzzare lo stampo con l'ausilio di un compressore con del burro di cacao nero temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

CREMINO ALLA VODKA

INGREDIENTI

VODKA	g 60
PANNA 35% M.G. - LIQUIDA	g 200
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 150

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna insieme al glucosio, una volta pronta versarla sopra SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% ed emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.

Sempre emulsionando versare a filo la vodka.

Porre il cremino a raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

CAMICIA ALLA NOCE

INGREDIENTI

JOYPASTE NOCE	g 20
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 200

PREPARAZIONE

Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE a 32°C, aggiungere JOYPASTE NOCE e frullare fino ad ottenere una crema perfettamente liscia.

COMPOSIZIONE FINALE

Colare il CHOCOSMART aromatizzato nella camicia di cioccolato, vibrare leggermente e poi capovolgere immediatamente lo stampo rimuovendo il chocosmart in eccesso.

Rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART e realizzare una seconda camicia di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Lasciar cristallizzare il cioccolato quindi riempire la pralina con il cremino alla vodka.

Una volta che il ripieno sarà cristallizzato chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% temperato.

Attendere che la pralina sia completamente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE