



HANSEL & GRETEL

PRALINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON DOPPIA FARCITURA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%

BURRO DI CACAO COLORATO

PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare delle gocce di burro di cacao nero temperato a 28°C, rimuovere gli eccessi e far cristallizzare.

Q.B.

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

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% temperato.

GANACHE ALLA PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 40-45°C

JOYPASTE PANNA COTTA

PREPARAZIONE

g 60 Dissolvere nella panna JOYPASTE PANNA COTTA e versare sopra SINFONIA CIOCCOLATO

g 125

BIANCO 40/42 34%.

g 10

Emulsionare rapidamente con l'ausilio di una leccapentole, senza inglobare aria.

Utilizzare la ganache alla temperatura di 28°C e riempire la pralina per metà.

Porre raffreddare fino a completa cristallizzazione.

INGREDIENTI

JOYFRUIT AMARENA

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%

PANNA 35% M.G. - LIQUIDA

g 70

g 50

g 10

PREPARAZIONE

Scaldare a 60°C JOYFRUIT AMARENA con la panna, frullare leggermente con un frullatore ad immersione .

Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% ed emulsionare con l'ausilio di una leccapentole.

Usare la ganache così ottenuta alla temperatura di 28°C per riempire lo stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che la seconda ganache sarà completamente cristallizzata chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% temperato.

Attendere la completa cristallizzazione della pralina prima di rimuoverla dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE