LE MACARON

PRALINA AL CIOCCOLATO BIANCO RIPIENO DI UNA GANACHE ALLA MANDORLA E LAMPONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	Q.B.
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.

PREPARAZIONE

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

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

Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 temperato.

GANACHE MANDORLA E LAMPONE

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 80
PANNA 35% M.G. - LIQUIDA	g 60
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 30
JOYPASTE PASTRY LAMPONE	g 10

PREPARAZIONE

Intiepidire MOGADOR PREMIUM in microonde, a parte portare a bollore la panna.

Quando la panna ha raggiunto il bollore aggiungere la JOYPASTE PASTRY LAMPONE, MOGADOR PREMIUM e il cioccolato.

Emulsionare il tutto con l'ausilio di un frullatore ad immersione ed utilizzare alla temperatura di 28°c.

Lasciar cristallizzare fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Chiudere la pralina con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42 temperato.

Lasciar cristallizzare completamente prima di sformare la pralina.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE