



## MISS AMERICAN PIE

### PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

BURRO DI CACAO COLORATO

##### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C schizzare delle gocce burro di cacao bianco temperato a 28°C, pulire gli eccessi e proseguire realizzando delle striature con burro di cacao rosso temperato a 28°C, pulire gli eccessi e far pre cristallizzare.

Q.B.

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

Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

#### GELATINA ALLA MELA

##### INGREDIENTI

ROYAL JELLY

SUCCO DI LIMONE

FRUTTIDOR MELA

##### PREPARAZIONE

g 200 Portare a bollore ROYAL JELLY insieme al succo di limone in microonde.

g 20

Una volta pronta unire al FRUTTIDOR MELA e emulsionare con l'ausilio di un frullatore ad immersione.

g 200

Raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 200
CANNELLA IN POLVERE	g 10

### PREPARAZIONE

Fondere in microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 30°C aggiungere la cannella in polvere e mescolare fino a disperdere omogeneamente la polvere.

### COMPOSIZIONE FINALE

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

Raffreddare brevemente e rimuovere gli eccessi di CHOCOSMART.

Farcire con la gelatina di mele e, con l'aiuto di un foglio di acetato spalmato di SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato, chiudere la pralina.

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

### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE