MISS AMERICAN PIE

PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.
BURRO DI CACAO COLORATO	Q.B.

PREPARAZIONE

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.

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	g 200
SUCCO DI LIMONE	g 20
FRUTTIDOR MELA	g 200

PREPARAZIONE

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

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

Raffreddare fino al raggiungimento di 28°C.

CAMICIA ALLA CANNELLA

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