PRALINA CROCCANTE TROPICALE

PRALINA CON FARCITURA ANIDRA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	Q.B.

PREPARAZIONE

Spruzzare, con l'ausilio di un compressore, l'interno di uno stampo di policarbonato per praline con del burro di cacao colorato di giallo (temperato a 28°C).

Rimuovere gli eccessi e far cristallizzare totalmente.

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

RIPIENO CROCCANTE TROPICALE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 40°C	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti ed utilizzare a 28-30°C

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato e mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.