

PRALINA CROCCANTE TROPICALE

PRALINA CON FARCITURA ANIDRA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CAMICIA DI CIOCCOLATO

IBI	O.	nг	וחי	PN	T
w	IIsl	ĸ	EDI	ĿΝ	ш
ы.	v	ш	.vı	ы	

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

Q.B.

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 **PREPARAZIONE**

g 400 Miscelare insieme tutti gli ingredienti ed utilizzare a 28-30°C PRALIN DELICRISP TROPICAL

g 100 SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 40°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.



