



PRALINA SENSE 4.0 SALT

IL SALE ATTIVERÀ LE GHIANDOLE SALIVARIE IN MODO CHE POSSIATE APPREZZARE AL MEGLIO IL GUSTO DEL CIOCCOLATO, DEL CARAMELLO E L'EFFETTO CROCCANTE, IL TUTTO PER CREARE UN'ESPERIEI ESPLOSIVA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL SALE AFFUMICATO

INGREDIENTI

ACQUA
THE LAPSUNG IN FOGLIE
ANICE STELLATO
CANNELLA IN POLVERE
GLUCOSIO
ZUCCHERO INVERTITO
SALE - NERO AFFUMICATO
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

g 150 -Scaldare a 40°C l'acqua e mettere il the, l'anice e la cannella in infusione per 2 ore
g 10 -Filtrare la miscela ottenendo almeno 120 grammi di liquido di infusione (se questa dovesse risultare inferiore sarà necessario integrare altra acqua)
g 2
g 2 -Scaldare a 70°C glucosio, zucchero invertito, sale ed acqua al the, anice e cannella
g 80 -Aggiungere MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% e mixare
g 80 -Aggiungere il burro di cacao fuso a bassa temperatura
g 4
g 400 -Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 28-30°C
g 90 massimo ed utilizzare immediatamente

RIPIENO AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B. -Stendere il prodotto tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4 millimetri circa e mettere in frigorifero per circa 1 ora
-Tagliare dei piccoli quadratini da 5x5 millimetri e tenere da parte in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

- In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato di nero temperato a 28°C
- Soffiarlo con aria compressa per ottenere un effetto sfumato
- Spruzzare del burro di cacao bianco portato a 28°C
- Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% temperato a 31°C
- Versare sul fondo della camicia cristallizzata una goccia di ripieno al caramello salato
- inserire un quadratino di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL
- Versare la ganache riempiendo quasi completamente lo stampo - se la ganache presa da frigorifero dovesse risultare troppo densa scaldarla a microonde fino a 28-30°C massimo mescolando con una spatola (no mixer)
- Mettere in frigorifero fino a cristallizzazione della ganache
- Chiudere con cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% temperato a 31°C