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	g 150
THE LAPSUNG IN FOGLIE	g 10
ANICE STELLATO	g 2
CANNELLA IN POLVERE	g 2
GLUCOSIO	g 80
ZUCCHERO INVERTITO	g 80
SALE - NERO AFFUMICATO	g 4
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 400
BURRO DI CACAO	g 90

PREPARAZIONE

-Scaldare a 40°C l'acqua e mettere il the, l'anice e la cannella in infusione per 2 ore

-Filtrare la miscela ottenendo almeno 120 grammi di liquido di infusione (se questa dovesse risultare inferiore sarà necessario integrare altra acqua)

-Scaldare a 70°C glucosio, zucchero invertito, sale ed acqua al the, anice e cannella

-Aggiungere MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% e mixare

-Aggiungere il burro di cacao fuso a bassa temperatura

-Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 28-30°C massimo ed utilizzare immediatamente

RIPIENO AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.

PREPARAZIONE

-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 policarbonato 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 CARAMEL 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