



PRALINA SENSE 4.0 SALT

Il sale attiverà le ghiandole salivari in modo che possiate apprezzare al meglio il gusto del cioccolato, del caramello e l'effetto croccante, il tutto un'esperienza 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 CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	qb
---------------------------------------	----

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