



Mettici il cuore

Pralina per San Valentino

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

ORO ALIMENTARE	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO	qb

PREPARAZIONE

Disporre con l'aiuto di una pinzetta dei frammenti d'oro alimentare all'interno dello stampo di policarbonato.

Spruzzare l'interno dello stampo con il burro di cacao e lasciar cristallizzare.

Riempire lo stampo con il cioccolato, farlo vibrare, scolare gli eccessi per realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Pulire gli eccessi dallo stampo e lasciar cristallizzare.

GANACHE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA - SCALDATO A 45°C	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 200
BURRO DI CACAO	g 20

PREPARAZIONE

Con frullatore ad immersione emulsionare tutti gli ingredienti senza inglobare aria.

Utilizzare la ganache a 28°C.

RIPIENO CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C	g 200
PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti fino a raggiungere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire a metà la pralina con la ganache alla fragola.

Porre a cristallizzare fino a indurimento, quindi riempire con il ripieno croccante lasciando un paio di millimetri di spazio.

Porre la pralina a cristallizzare.

Quando il ripieno croccante sarà cristallizzato, chiudere la pralina con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE