



PRALINA CROCCANTE TROPICALE

Pralina con farcitura anidra croccante al gusto tropicale

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	qb
----------------------------	----

PREPARAZIONE

Spruzzare, con l'ausilio di un compressore, l'interno di uno stampo di polycarbonato 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

PRALIN DELICRISP TROPICAL	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti ed utilizzare a 28-30°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 cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

