



MALTERIA

PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO UOVO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GRIGIO, TEMPERATO A 28°C

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Con l'ausilio di un pennello e del compressore puntinare l'interno dello stampo con il burro di cacao nero.
- Q.B. Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e fare precristallizzare.
- Q.B. Con l'ausilio del compressore sfumare l'interno dello stampo con il burro di cacao giallo uovo, poi omogeneizzare l'interno dello stampo con il burro di cacao grigio.
- Rimuovere l'eccesso di burro di cacao con una raspa e fare precristallizzare.
- Realizzare con il cioccolato una sottile camicia di cioccolato, rimuovere l'eccesso dallo stampo e far cristallizzare.

GANACHE ALLA BIRRA

INGREDIENTI

BIRRA MALTATA - PRECEDENTEMENTE PORTATA A BOLLIRE E RIDOTTA A METÀ DEL SUO VOLUME

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

g 200

g 75

g 550

g 100

PREPARAZIONE

- Versare la riduzione di birra ancora calda sopra gli altri ingredienti ed emulsionarli utilizzando un frullatore a immersione.
- Terminare l'emulsione quando si sarà ottenuta una ganache lucida e omogenea.
- Utilizzare a 28°C.

CREMINO CROCCANTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - FUSO A 40°C

PRALINE AMANDE NOISETTE

DELICRISP

PREPARAZIONE

g 300 Miscelare con una spatola tutti gli ingredienti fino a ottenere una massa omogenea.

g 180 Stendere finemente il prodotto tra due fogli di carta forno.

g 120 Porre il cremino croccante in frigorifero per farlo indurire, poi utilizzare un coppa pasta per ritagliare dei dischetti della dimensione della pralina.

Lasciarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le camicie per 3/4 con la ganache.

Porre a cristallizzare.

Quando la ganache sarà cristallizzata, inserire il disco di cremino croccante.

Chiudere le praline con il cioccolato temperato.

Mettere lo stampo a cristallizzare.

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



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE