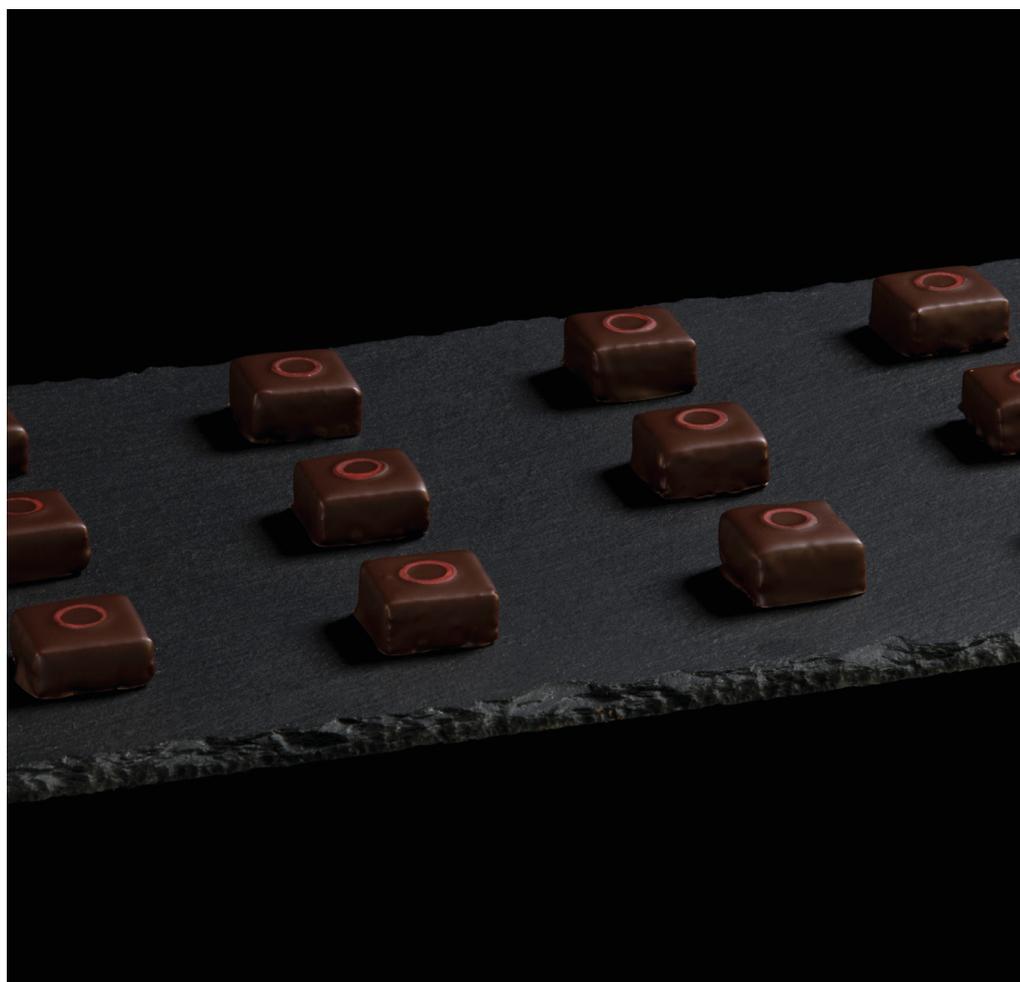


Salvatore Toma

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

**Pralina al taglio - Infuso ai Frutti Rossi**



**Pralina al taglio - Infuso ai Frutti Rossi**

**PREPARAZIONI E INGREDIENTI**

**Resa: 256 pezzi da 10g cad.**

**INFUSO AI FRUTTI ROSSI**

450 g Panna 35% mg  
45 g Infuso ai frutti rossi  
  
495 g Totale

**GANACHE AI FRUTTI ROSSI (PRIMA PARTE)**

455 g Infuso  
90 g Burro  
120 g Glucosio  
50 g Sorbitolo  
  
710 g Totale

**GANACHE AI FRUTTI ROSSI (SECONDA PARTE)**

600 g Cioccolato al Latte Regina 35%  
Icam Professional Cod. 8348  
300 g Cioccolato Fondente Pro Intense 60%  
Icam Professional Cod. 8323  
70 g Burro di Cacao in gocce  
Icam Professional Cod. 7852  
  
975 g Totale

**CHOCO CUBE®**  
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

## Pralina al taglio - Infuso ai Frutti Rossi

### PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

#### GANACHE AI FRUTTI ROSSI

Bollire insieme gli ingredienti e versare il preparato sui Cioccolati al Latte, Fondente Pro Intense e sul Burro di Cacao in Gocce. Emulsionare, pulire il mixer ed emulsionare nuovamente. Colare nei quadri h 1 cm, lasciar tirare 12 ore e togliere la cornice. Lasciare tirare altre 12 ore, spatolare un sottile strato di Cioccolato Latte Regina 35%, rovesciare e togliere il foglio. Dopo 12 ore spatolare nuovamente con Cioccolato Latte Regina 35% e tagliare. Attendere 6-12h prima di ricoprire.

#### MONTAGGIO

Decorazione a piacere, con riga ai frutti di bosco o con granella di frutti di bosco disidratati.

#### I CONSIGLI DEL MAESTRO

Cambiando l'infuso con altri gusti, si avrà una gamma di praline agli infusi. Rispettare scrupolosamente le fasi di riposo della ganache prima di procedere al taglio e alla ricopertura.

### SELEZIONI PRODOTTI



#### Cioccolato al Latte Regina 35% Icam Professional

Gusto equilibrato e avvolgente di cioccolato al latte delicatamente caramellato dove risalta il piacevole gusto mou. Straordinario e versatile.



#### Cioccolato Fondente Pro Intense 60% Icam Professional

Il diverso bilanciamento tra pasta di cacao e zucchero gli conferisce un carattere molto marcato. Gusto deciso e persistente di cacao, amaro e delicatamente cacao, acidità controllata, delicati aromi di frutta fresca e secca.



#### Burro di cacao in gocce Icam Professional

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.