

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Pralina - Rocher



Pralina - Rocher

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Pralina - Rocher

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 110 pezzi da 10/12g cad.

ROCHER

360	g	Cioccolato al Latte Regina 35%
		Icam Professional Cod. 8348
90	g	Pasta di Nocciole
		Icam Professional Cod. 1862
500	g	Pralinata finissima alla Nocciola TGT 55%
		Agostoni Cod. 7344
80	g	Sfogliette Croccanti
		Icam Professional Cod. 2989
80	g	Granella fine di nocciole
1110	g	Totale

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

ROCHER

Colare nei telai e lasciar indurire leggermente. Tagliare ed arrotolare, lasciar cristallizzare. Ricoprire con Cioccolato Latte Regina 35% e Sfogliette Croccanti.

I CONSIGLI DEL MAESTRO

Una ricetta classica ma con pochi accorgimenti: è possibile personalizzarla per arricchire il vostro assortimento, cambiando il cioccolato latte con il fondente e aggiungendo dell'arancio candito in pasta per ottenere un rocher fondente al profumo di agrumi.

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.



Pralinata Finissima alla Nocciola TGT Agostoni

Gusto intenso di nocciola nobile italiana, leggera nota di caramello e tostatura delicata. Colore chiaro. Struttura completamente raffinata per una texture fine e delicata.



Pasta di Nocciole Icam Professional

L'esclusivo utilizzo di nocciole di qualità pregiate, la tostatura uniforme, l'assenza di ogni residuo di buccia, sono le caratteristiche di questa pasta dinocciolate di altissima qualità. Speciale per pralineria, ganache, cremini, ripieni. Può entrare in composizione nelle preparazioni da forno e nell'aromatizzazione di creme, spume e mousse; si utilizza anche per realizzare semifreddi, variegature e basi gelato.



Sfogliette croccanti Icam Professional

Biscotto in cialda (crêpe dentelle), sottile e croccante. Gusto cialda caramellata. Colore dorato intenso. Ideale per la ricopertura croccante di praline effetto "rocher". Ottimale come inserimento croccante all'interno di cremini, gianduia e pralinati; in pasticceria per guarnire e granellare mignon e torte e per creare originali croccantini per interni di mignon, torte e monoporzioni. In gelateria, per creare originali croccantini per interni di semifreddi e torte gelato o come inclusioni croccanti nelle coperture Igloo per stecchi e conetti.