

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Stecco pralinato



Stecco pralinato

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

COMPOSTO NANTAIS GIANDUIA LATTE

- 200 g Cioccolato al Latte Chiara 33%
Icam Professional Cod. 8342
- 8 g Sale
- q.b. Vaniglia
- 200 g Burro
- 225 g Zucchero
- 180 g Farina di nocciole
- 300 g Uova
- 70 g Farina riso
- 25 g Cointreau

PRALINATO NOCCIOLA TGT NATURALE

- 500 g Pralinata Finissima alla nocciola
TGT 55% Agostoni Cod. 7344
- 50 g Burro di Cacao in gocce
Icam Professional Cod. 7852

GLASSA CROCCANTE CIOCCOLATO LATTE CHIARA E PRALINATO NOCCIOLA TGT

- 700 g Cioccolato al Latte Chiara 33%
Icam Professional Cod. 8342
- 100 g Burro di Cacao in gocce
Icam Professional Cod. 7852
- 200 g Pralinata Finissima alla nocciola
TGT 55% Agostoni Cod. 7344
- 150 g Granella tostata di nocciola fine

BAGNA AL COINTREAU LEGGERA

- 1000 g Sciroppo 30 bè
- 500 g Acqua
- 125 g Cointreau

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Stecco pralinato

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato al Latte Chiara 33% Icam Professional

Ricetta caratterizzata dal basso contenuto di pasta di cacao, per un colore particolarmente chiaro. Gusto molto intenso di latte fresco, equilibrato e poco dolce.



Pralinata finissima alla nocciola TGT 55% 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.



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.

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

COMPOSTO NANTAIS GIANDUIA LATTE

Sciogliere il cioccolato con il burro, una volta fuso aggiungere aromi, sale zucchero e farina di nocciole. Miscelare bene ed aggiungere le uova liquide. Quando il composto è omogeneo versare la farine e per ultimo il cointreau. Colare negli stampi mini stecco con lo stecco e cuocere a 165°C per 13' VA.

PRALINATO NOCCIOLA TGT NATURALE

Temperare il burro di cacao, aggiungere il pralinato, miscelare bene. Glassare gli stecchi congelati.

GLASSA CROCCANTE CIOCCOLATO LATTE CHIARA E PRALINATO NOCCIOLA TGT

Temperare il cioccolato separatamente dal burro di cacao, miscelarli assieme. Aggiungere il pralinato e miscelare bene. Aggiungere la granella.

BAGNA AL COINTREAU LEGGERA

Miscelare tutti gli ingredienti. Bagnare subito gli stecchi con la bagna appena sfornati. Abbattere di temperatura e smodellare. Glassare con il pralinato e porre in frigorifero. Realizzare la glassa croccante glassare nuovamente gli stecchi e lasciare a temperatura ambiente.