

Pralina - Viaggio nelle Indie



Pralina - Viaggio nelle Indie

Pralina - Viaggio nelle Indie

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 2 cornici 36x36 h 1,2 cm

GANACHE FONDENTE IDUKKI 67% TEA

1050	g	Infuso indian tea
265	g	Sciroppo di glucosio 43 de
110	g	Sorbitolo in cristalli
90	g	Zucchero invertito
200	g	Burro
1550	g	Cioccolato Fondente Grand Cru Idukki 67% Agostoni Cod. 8032
440	g	Cioccolato al Latte Chiara 33% Icam Professional Cod. 8342
155	g	Burro di Cacao in gocce Icam Professional Cod. 7852

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

GANACHE FONDENTE IDUKKI 67% TEA

Bollire l'infuso con gli zuccheri ed il burro, versare sui cioccolati e burro di cacao ed emulsionare bene. Prima di colare 1850 g per telaio attendere la temperatura di 30°C. Passare in frigo per raffreddare e poi porre a temperatura ambiente per almeno 36 ore. Chablonare, tagliare alla chitarra e ricoprire con fondente. Per preparare l'infuso lasciar macerare la sera prima 1250 di panna con 90 g indian tea, miscelare bene e porre in frigo coperto. Prima di procedere a realizzare la ganache, scaldare intorno ai 50°C e filtrare per ottenere 1050 g di miscela aromatizzata.

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato Fondente Grand Cru Idukki 67% Agostoni

Piacevole nota acida iniziale, seguita da note amare e dolci. Leggero retrogusto di frutta, fresca e secca, e sentore di floreale.



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.



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.