

RICETTE FORUM PASTICCERIA 2020

RICETTA "PRALIN"

INGREDIENTI GUSCIO CIOCCOLATO FONDENTE REGINA 61%

500 g cioccolato fondente Regina 61%

INGREDIENTI PRALINATO NOCCIOLA E COINTREAU

300 g Panna 35% mg
240 g glucosio 60 DE
500 g PRALINATO NOCCIOLA TGT
150 g BURRO DI CACAO
70 g Cointreau

PROCEDIMENTO

Temperare il cioccolato fondente Regina e realizzare i gusci sugli stampi scelti, porre in frigo a raffreddare.
Realizzare la farcitura: pesare il Cointreau e metterlo in congelatore, bollire la panna con il glucosio e far raffreddare leggermente, versare sul pralinato ed emulsionare aggiungere il burro di cacao temperato e per finire il Cointreau freddo.
Attendere i 28° C e riempire i gusci, passare 5 minuti in frigo e poi attendere 12 ore prima di chiudere.
Temperare il cioccolato latte e chiudere le praline. Smodellare.

A CURA DI

SALVATORE TOMA - ARÔME DE CACAO (Corsano – Lecce)
<http://www.aromedecacao.com/>
<https://www.facebook.com/aromedecacao>