



## PRALINA TROPICAL

GUSTOSI BICCHIERINI DI CIOCCOLATO DAL RIPIENO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di polycarbonato, con forma di bicchierino, con MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### GELIFICATO TROPICALE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

ACQUA

g 500

g 150

g 100

#### PREPARAZIONE

Frullare insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa priva di grumi.

## RIPIENO CROCCANTE AL COCCO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY

g 800

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - SCALDATO A 32°C

g 200

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti, fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Utilizzare a 28°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Sformare i bicchierini di cioccolato.

Farcirli per metà con il gelificato, ancora liquido, e metterli in frigorifero finchè il gelificato non sarà duro.

Chiudere la pralina con il croccante al cocco, decorare a piacere e porre in frigorifero fino a totale indurimento.