# ESSENZE ITALIANE

## PRALINA CELEBRATIVA DEL CENTENARIO DI IRCA

**LIVELLO DI DIFFICOLTÀ**

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO | Q.B. |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO | Q.B. |

### PREPARAZIONE

Usando un sac à poche, striare l'interno dello stampo in policarbonato con i due cioccolati temperati, riempiendo totalmente lo stampo.

Far vibrare il cioccolato, capovolgere lo stampo e rimuovere gli eccessi.

Far cristallizzare le camicie di cioccolato.

## GANACHE ALLA LIQUIRIZIA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. - PORTATA A 60°C | g 250 |
| JOYPASTE RÉGLISSE/LIQUIRIZIA - SCIOLTA NELLA PANNA | g 40 |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% | g 250 |

### PREPARAZIONE

Emulsionare gli ingredienti con frullatore ad immersione.

Utilizzare a 28°C.

## CREMINO ALLA MENTA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 100 |
| JOYPASTE MENTA BIANCA | g 60 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO | g 250 |

### PREPARAZIONE

Stemperare con una spatola la pasta aromatizzante nel burro.

Quindi omogeneizzarla al cioccolato.

Utilizzare a 28°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire per metà le camicie di cioccolato con la ganache alla liquirizia, porre a cristallizzare.

Quando il primo ripieno sarà cristallizzato riempire lo stampo con il cremino alla menta.

Porre a cristallizzare prima di chiudere con il cioccolato temperato.

Attendere che le praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE