

# **PRALINE**

**CREMINO AL PRALINATO**

## CREMINO SCURO

PRALINE AMANDE NOISETTE IRCA	GR. 600
<b>RENO LATTE 34% (37-39) Java Superior</b>	GR. 600
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA IRCA	GR. 400
BURRO DI CACAO	GR. 70

## CREMINO CHIARO

PRALINE AMANDE NOISETTE IRCA	GR. 300
<b>RENO BIANCO (38-40) Sulawesi Imperial</b>	GR. 300
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA IRCA	GR. 200
BURRO DI CACAO	GR. 75

### PROCEDIMENTO:

Mescolare il pralinato e la pasta nocciola. Unire la copertura fuori tempera e il burro di cacao sciolto in modo da ottenere una massa fluida da emulsionare molto bene col mixer ad immersione. Colare in stampi di silicone di varie forme (quadrati, rotondi ecc) alternando gli strati (scuro-chiaro-scuro). A cristallizzazione ultimata sformare dagli stampi.

# GIANDUIOTTO CROCCANTE

## MASSA GIANDUIA CROCCANTE

RENO GIANDUIA LATTE	GR. 500
PRALIN DELICRISP NOIR	GR. 200
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA IRCA	GR. 60
CORNFLAKES SBRICIOLATI FINISSIMI	GR. 20

### **PROCEDIMENTO:**

Incarniciare lo stampo di policarbonato con **cioccolato Noir Perou 70%** poi colare all'interno la massa gianduia croccante e, una volta cristallizzata, chiudere sempre con copertura fondente in tempera.

### **DECORAZIONE:**

usare gli stampi policarbonato Artisanal.

# DOLCE-AMARO

## PRALIN DELICRISP COCONTY

### GANACHE AMARA

PANNA UHT 35%M.G.	GR. 425
ZUCCHERO INVERTITO	GR. 75
CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA	GR. 200
CIOCCOLATO NOIR PEROU 70% IRCA	GR. 450
BURRO ANIDRO	GR. 80

#### PROCEDIMENTO:

Per la ganache amara bollire panna e zucchero invertito poi versare sulle coperture all'interno del mixer. Girare per un paio di minuti o almeno sino alla formazione di una ganache elastica e brillante. Quando la temperatura sarà scesa sui 34°C/35°C, unirvi il burro in pomata.

Incamicciare lo stampo di policarbonato con **cioccolato Noir Perou 70%** e, una volta cristallizzato, riempire con **Pralin Delicrisp Coconty** poi rigirare lo stampo per togliere l'eccesso e lasciare solo una camicia sottile di Pralin. Far rapprendere in frigo poi colare all'interno la ganache amara e chiudere sempre con copertura fondente in tempera.

#### DECORAZIONE:

Spruzzare lo stampo a piacere con burri di cacao colorati utilizzando pistola e compressore, spazzolino e pennello.

# PRALINA CARMELLO E SALE

## CARMELLO NOCCIOLATO

SCIROPPO DI GLUCOSIO	GR. 130
ZUCCHERO	GR. 130
FIOR DI SALE	UN PIZZICO
PANNA 35% M.G.	GR. 250
ZUCCHERO	GR. 140

PASTA NOCCIOLA

GR. 50

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

**PROCEDIMENTO:**

Sciogliere lo sciroppo di glucosio in una pentola di rame, quindi aggiungere lo zucchero ed il sale gradatamente e caramellare stadio biondo. Decuocere con panna calda e zucchero. Alla temperatura di 50°C unire la pasta nocciola. Utilizzare una sac a poche per colare il caramello nocciolato all'interno degli stampi Artisanal precedentemente rivestiti con **cioccolato Noir Equateur 60%**, mettere qualche fiocco di sale dolce di Cervia quindi un dischetto di pralin delicrisp caramel fleur de sel. Chiudere sempre con copertura fondente in tempera.

**DECORAZIONE:**

Qualche semplice riga di copertura al latte.

# SCROCCHIADENTI

## IMPASTO

ZUCCHERO

GR. 300

ACQUA

GR. 100

MANDORLE A BASTONCINO TOSTATE

GR. 800

RISO SOFFIATO RICE KRISPIES

GR. 125

CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA

GR. 750

**PROCEDIMENTO:**

Portare a bollore zucchero e acqua. Stendere le mandorle su una teglia e versare sopra quanto basta di sciroppo (miscelare bene). Infornare a 190°C rimescolando di tanto in tanto sino a caramellizzazione

poi, lasciarle raffreddare. Alla temperatura di 30°C aggiungere il riso soffiato e la copertura al latte in tempera. Utilizzare l'apposito attrezzo per stendere i mucchietti su carta siliconata; lasciare cristallizzare.

# PRALINA ALLE ARACHIDI

## GANACHE

PRALINE AMANDE NOISETTE IRCA	GR. 500
CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA	GR. 165
CIOCCOLATO NOIR PEROU 70% IRCA	GR. 80
ARACHIDI SALATE SMINUZZATE	GR. 140

### PROCEDIMENTO:

Sminuzzare le arachidi salate al mixer. Portare il pralinato alla temperatura di 17°C/18°C e unirvi le coperture al latte e fondente temperate; infine le arachidi sminuzzate finemente. Incamiciare lo stampo di polycarbonato con **cioccolato Noir Perou 70%** poi colare all'interno la ganache e, una volta cristallizzata, chiudere sempre con copertura fondente in tempera.

### DECORAZIONE:

Spruzzare lo stampo a piacere con burri di cacao colorati utilizzando pistola e compressore, spazzolino e pennello.

# TABÙ

PANNA UHT 35% M.G.	GR. 250
LIQUERIZIA IN POLVERE	GR. 20
ZUCCHERO INVERTITO	GR. 60
CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA	GR. 350
CIOCCOLATO NOIR EQUATEUR 60% IRCA	GR. 150
BURRO ANIDRO	GR. 50

## PROCEDIMENTO:

Mettere in infusione a 60°C la panna con la liquerizia in polvere (20 minuti). Disciogliere lo zucchero invertito nella panna e versarla sui cioccolati fusi; mixare sino ad ottenere una ganache brillante. Alla temperatura di 34°C unire il burro in pomata. Incamiciare lo stampo di policarbonato con **cioccolato Noir Equateur 60%** poi colare all'interno la ganache e, una volta cristallizzata, chiudere sempre con copertura fondente in tempera.

## DECORAZIONE:

Spruzzare lo stampo a piacere con burri di cacao colorati utilizzando pistola e compressore, spazzolino e pennello.



# PLAISIR

## NOCCIOLE CAMELLATE

NOCCIOLE	GR. 500
ZUCCHERO SEMOLATO	GR. 200

### PROCEDIMENTO:

Caramellare a secco lo zucchero, quindi unire le nocciole calde e caramellarle. Versare il croccante sullo zucchero semolato e separare manualmente i vari frutti. Rivestire con cioccolato Lait Madagascar 38% e rigirare nello zucchero a velo.

## GANACHE PIEMONTE

PRALINE AMANDE NOISETTE IRCA	GR. 500
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA IRCA	GR. 100
CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA	GR. 200
CIOCCOLATO NOIR EQUATEUR 60% IRCA	GR. 75
CORNFLAKES SBRICOLATI FINISSIMI	GR. 40

### PROCEDIMENTO:

Unire ai cioccolati in tempera il pralinato e la pasta nocciola a 18°C/20°C. Aggiungere i corn-flakes sminuzzati e colare la ganache all'interno degli stampi in **flexipan** a forma di semisfera. Lasciare cristallizzare, quindi smodellare.

### DECORAZIONE:

Infilzare con uno stuzzicadenti le varie praline e glassarle con cioccolato Noir Equateur 60% quindi sistemare in cima una nocciola caramellata e tartufata.

# ROCHER PRALINATO

## GANACHE

PRALINE AMANDE NOISETTE IRCA	GR. 750
CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA	GR. 225
BURRO DI CACAO	GR. 75
CORNFLAKES SBRICOLATI FINEMENTE	GR. 75

### PROCEDIMENTO:

Tenere il pralinato alla temperatura di 17°C/18°C, unire la copertura al latte e il burro di cacao temperati, infine i cornflakes sbriciolati. Colare la massa all'interno di stampi di silicone a forma di semisfera aiutandosi con una sac a poche poi mettere in frigorifero a cristallizzare. Quando raggiunge la consistenza di una crema solida accoppiare le semisfere formando una pallina. Effettuare un rivestimento con cioccolato **Noir Perou 60%** precristallizzato e rotolare su griglia.

### DECORAZIONE:

Rotolare su griglia o carta da forno per creare l'effetto "graffione".

## PRALINA ALLA GRAPPA

## GANACHE

CIOCCOLATO LAIT MADAGASCAR 38% IRCA (40°C)

GR. 500

MIELE TIEPIDO(40°C/45°C)

GR. 350

GRAPPA

GR. 150

### PROCEDIMENTO:

Girare nel mixer la copertura al latte e il miele tiepido poi, versare lentamente la grappa senza indecisioni. Quando la temperatura della ganache sarà scesa a 29°C/30°C, colare negli appositi stampi ricoperti con copertura fondente. Lasciare cristallizzare per 3h a 15°C. Chiudere con copertura fondente temperata.

### DECORAZIONE:

Effetto rigato (utilizzando un cornetto) con una miscela di copertura al latte e burro di cacao all'interno degli stampi in policarbonato. Successivamente spruzzare una miscela di burro di cacao giallo paglierino/oro, lasciare cristallizzare infine fare una camicia sottile con copertura fondente.