

PRALINE ALLE ARACHIDI SALATE

Autore:
FELICE NICHILÒ

Livello:



INGREDIENTI

Pralinato mandorle/nocciole

60 g di mandorle
60 g di nocciole
20 g di glucosio
25 g di acqua
80 g di zucchero
2 g di sale

Pralinato alle arachidi

200 g di pralinato mandorle/nocciole
100 g di arachidi tostate salate

Ripieno alle arachidi

229 g di pralinato alle arachidi
76 g di pralinato mandorle/nocciole
26 g di burro di cacao
20 g di cioccolato GLF Purocao al latte 37/39

Cioccolato fondente GLF Purocao Dominica q.b.

MONTAGGIO DEL DOLCE

LAVORAZIONE

- tostare la frutta a 160°C per 30 minuti;
 - realizzare un caramello scuro e incorporare la frutta secca tostata;
 - trasferire il composto su una lama;
 - una volta freddo, frullare fino a 45°/50°C.;
 - trasferire in una ciotola, conservare a 4°C.;
 - il giorno dopo frullare di nuovo
- frullare tutti gli ingredienti
- scaldare il burro di cacao e il cioccolato a 45°/50°C;
 - versare sui pralinati e sale;
 - riempire gli stampi con il composto a 27°/28°C e trasferire in cella a 4°C;
 - quando è cristallizzato, sigillare con foglio chitarra;
 - conservare a 16°C
- conservare gli stampi puliti per almeno 1 ora in un ambiente a 16°C con umidità controllata;
 - temperare il burro di cacao rosso e decorare lo stampo aiutandosi con il dito per creare un effetto a vortice;
 - far cristallizzare e passare con polvere di oro;
 - creare una camicia con il cioccolato fondente Purocao Dominica;
 - farcire con il pralinato alle arachidi;
 - il giorno dopo chiudere la pralina con il cioccolato Purocao Dominica temperato.