



## PRALINA AL MIRTO

Autore:  
FELICE  
SICCARDI

Livello:



### INGREDIENTI

Per 5 stampi da 21 pz

#### RIPIENO

200 g di cioccolato Master Martini Ariba 54  
200 g di cioccolato Master Martini Ariba al Latte  
200 g di crema di latte 35 MG  
40 g di burro 82 MG  
140 g di liquore al mirto

#### CONCHIGLIA

Cioccolato Master Martini Ariba Faracao q.b.  
100 g di cioccolato Master Martini Ariba Avorio  
100 g di burro di cacao Master Martini Ariba  
Colorante bianco liposolubile q.b.  
Colorante blu liposolubile q.b.

### MONTAGGIO DELLA PRALINA

### LAVORAZIONE

- portare ad ebollizione crema di latte e burro;
- versare il composto sui cioccolati Ariba ed emulsionare manualmente con la spatola;
- unire il liquore al mirto mescolando sino a completo assorbimento.
- temperare a 27°C.
- fondere il cioccolato Ariba Avorio e il burro di cacao;
- suddividerli in due parti ed unire in una il colorante bianco, e nell'altra il blu.
- temperare a 29 °C.
- spruzzare sullo stampo prima il colorante bianco formando dei puntini e successivamente il colorante blu ricoprendo completamente lo stampo;
- formare i gusci con il cioccolato Ariba Faracao;
- versare il ripieno nei gusci di cioccolato;
- cristallizzare a 4°C per 15 minuti;
- chiudere con il cioccolato Ariba Faracao. temperato.