Pralina Biancolatte al profumo di fava di Tonka

Ingredienti

- 0,650g panna fresca 35%
- 0,900G CIOCCOLATO BIANCOLATTE 35%
- 0,020g burro di cacao
- Fava di Tonka q.b.
- ARRICCHIMENTO: pasta frutta Albicocca

Procedimento

Grattare mezza fava di Tonka nella panna e lasciare a infusione per una notte.

Sciogliere separatamente il cioccolato dal burro di cacao, scaldare a circa 40° la panna precedentemente filtrata e emulsionare con l'aiuto di un mixer a immersione, fino ad ottenere un composto liscio lucido.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare cristallizzare una notte in frigorifero.

*Materiale in concessione a Vivaldi Group srl – Artigiali. Questa copia vi è stata fornita nell'ambito delle attività di formazione e comunicazione dell'azienda: modifica e diffusione a terzi non sono autorizzate.