



CROCCANTE

MORBIDO

CREMOSO

SFIZIO PRALINATO

INGREDIENTI

1. IMPASTO BASE

| | |
|------------------------------|--------|
| Pandora Gran Sviluppo | 1000 g |
| Acqua | 400 g |
| Lievito di birra | 50 g |
| Burro piatto | 400 g |

2. GANACHE AL PRALINATO

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Crema pasticcera | 200 g |
| Praline Noisette | 280 g |
| Panna | 480 g |
| Reno Concerto Fondente 72% | 90 g |
| Lilly Neutro | 50 g |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta ben strutturata e liscia.
 Far puntare circa 10/15 minuti, poi stendere a circa 2 cm e mettere a riposare in frigorifero per circa 60/90 minuti.
 Incassare il burro con un incasso a libro e dare una piega a 4 e una a 3 in successione.
 Far riposare in frigorifero per 50/60 minuti.
 Tagliare delle strisce di circa 0,5 cm dal pastone e incollarle sdraiate sulla superficie fino a coprirlo completamente.
 Lasciar riposare ancora 15/20 minuti al freddo.

Scaldare la crema pasticcera a 30°C e unirvi il Praline Noisette.
 Scaldare la panna a 30°C e disperdervi il Lilly Neutro.
 Fondere il Reno Concerto Fondente 72% a 45°C.
 Unire tutto in una caraffa ed emulsionare bene con un mixer.
 Far riposare in frigorifero per una notte.
 Montare con frusta prima di utilizzare.

3. CREMA PASTICCERA

| | |
|---------------------|-------|
| Latte intero | 500 g |
| Zucchero | 150 g |
| Tuorlo pastorizzato | 100 g |
| Sovrana | 40 g |
| Burro | 50 g |

COMPOSIZIONE FINALE

Quando l'impasto è ben freddo e rilassato, stendere a circa 4 mm.
 Ricavare dei rettangoli da 5x15 cm circa.
 Sovrapporne due formando una croce e ripiegare le estremità verso il centro chiudendo a "fagotto".
 Mettere a lievitare in un anello ben imburrito.
 Cuocere a 175°C per circa 18 minuti.
 Lucidare con sciroppo di zucchero.
 Una volta freddo farcire con ganache al pralinato e in ultimo dressare un cuore di pralinato puro.

