

Praline vaniglia e lamponi



COMPOSTA DI FRUTTA MORBIDA

- 316 g di purea di lampone
- 158 g di zucchero semolato
- 63 g di zucchero invertito 1
- 63 g di zucchero invertito 2

Scaldare la purea a 60°C, unire lo zucchero semolato e lo zucchero invertito 1. Portare a 74° brix, quindi, raffreddare. Aggiungere lo zucchero invertito 2 e mescolare bene.

GANACHE ALLA VANIGLIA CON LIQUORE

- 308 g di panna 35% UHT
- 40 g di zucchero
- 60 g di sciroppo di glucosio 60DE
- 1 g di vaniglia Tahiti
- 536 g cioccolato bianco Zéphyr
- 54 g di liquore alla vaniglia 70° vol.

Scaldare la panna con gli zuccheri e il liquore alla vaniglia a 35°C. Fondere il cioccolato bianco a 45°C, unirlo ai liquidi con gli zuccheri ed emulsionare. Dressare negli stampi *SKULL* incamiciati con il cioccolato a una temperatura tra i 28 ai 32°C.