

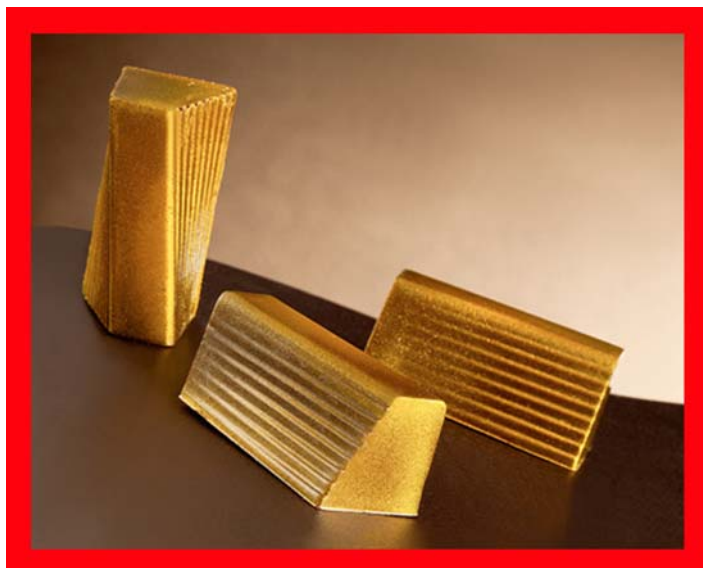
## INGREDIENTI

### per la camicia:

cioccolato al latte Arriba 36% di massa di cacao, sciolto a 45 °C e temperato a 30 °C

### per il caramello all'albicocca e vaniglia Tahiti:

gr 100 glucosio 62 DE  
gr 400 zucchero (cottura a secco)  
gr 400 polpa di albicocca  
1 baccello di vaniglia Tahiti  
gr 200 panna fresca 35% m.g.  
gr 800 cioccolato bianco  
gr 10 soluzione acido citrico 1:1  
gr 160 burro di cacao  
gr 160 burro in pomata



## PROCEDIMENTO

In un piccolo tegame, possibilmente di rame, caramellare a fuoco medio il glucosio con lo zucchero a 176 °C e mescolate con un cucchiaino ogni tanto. In una pentola portate a primo bollore, panna, polpa di albicocca e la vaniglia, poi, passateli al colino. Decuocere lo zucchero fuori dal fuoco, versando i liquidi bollenti in più volte, mescolate in continuazione fino a totale scioglimento del caramello. Mettete il composto al caramello nel mixer con il cioccolato bianco sciolto e il burro di cacao. Emulsionate per un minuto a media velocità, incorporate il burro in pomata e continuate a mixare per un altro minuto. Togliete la crema ganache dal mixer e versatela in un contenitore; lasciatela raffreddare a temperatura ambiente fino a 24/26 °C, mescolando con un cucchiaino di tanto in tanto per ottenere una temperatura uniforme.

Una volta preparato lo stampo con la camicia di cioccolato già cristallizzato, mettete la ganache al caramello-albicocca in un sac a poche con la bocchetta liscia di piccole dimensioni, poi riempite i cioccolatini fino a 1 millimetro dal bordo.

Riservateli in frigorifero a 15 °C con umidità relativa inferiore al 60%, poi fate cristallizzare per almeno 12 ore prima di chiudere ermeticamente lo stampo con del cioccolato al latte Arriba 36% di massa di cacao sciolto a 45 °C e temperato a 29-30 °C.

## INGREDIENTS

### for the covering:

milk chocolate Arriba 36% cocoa mass, melted at 45°C and tempered at 30°C.

### for apricot caramel and vanilla Tahiti:

gr 100 glucose 62 DE  
gr 400 sugar (dry baked)  
gr 400 apricot pulp  
1 vanilla Tahiti bean  
gr 200 fresh cream 35% m.g.  
gr 800 white chocolate  
gr 10 citric acid solution 1:1  
gr 160 cocoa butter  
gr 160 butter cream

## METHOD

In a little copper pan, candy medium heat glucose with sugar at 176 °C and mix sometimes. In a pot bring cream, apricot pulp and vanilla to boil, then strain. Uncook sugar out of heat by pouring boiled liquids in many times; mix continuously until the caramel is completely melted. Put the caramel compound into the mixer with white melted chocolate and cocoa butter. Emulsify for a minute at medium speed, incorporate butter cream and continue to mix for another minute. Keep out the ganache cream from mixer and pour it in a container; let cool at room temperature until 24/26°C, by mixing random with a spoon to obtain an uniform temperature.

Once prepared the mould with crystallize chocolate covering, put the caramel-apricot ganache into a sac a poche with smooth little piping tip, then fill pralines until 1 mm from the board. Keep them in refrigerator at 15°C with a relative humidity beneath 60%, then let crystallize for 12 hours at least, before closing ermetically the mould with milk chocolate Arriba 36% mass melted at 45°C and tempered at 29-30°C.