PRALINA FEROCITY

INGREDIENTI

Base
200 g cioccolato bianco
16 g cocco arrostito
16 g arachidi tagliate
35 g pralinato nocciola
9 g olio di avocado
0,3 g sale schiacciato

Ganache allo zenzero
112 g panna
40 g zucchero invertito
285 g cioccolato al latte al 39%
26 g cioccolato fondente al 70%
64 g burro
2,5 g buccia di limone
30 g succo di zenzero

Conserva di limone
160 g succo di limone con buccia di 1 limone e di 1 lime ca.
50 g acqua
175 g zucchero
5,5 g pectina

PROCEDIMENTO:
Per la base, sciogliere il cioccolato e aggiungervi cocco, arachidi, pralinato alla nocciola, olio di avocado e sale. Porre il composto in un quadro ganache.
Per la ganache, scaldare la panna con lo zucchero invertito e la buccia di limone. Rimuovere la buccia e mischiare il cioccolato. Quando la temperatura raggiunge i 35°C, aggiungere burro e succo di zenzero. Fare un'emulsione con il mixer e immergere il composto nel vassoio in cima alla base dove dovrebbe stare per ca. 2-3 gg a 10-14°C.
Per la conserva di limoni, far bollire il succo, buccia, acqua, zucchero e pectina fino a 102/105°C. Immergere il composto in cima ai due strati precedenti nel quadro ganache e raffreddare fino a indurimento della superficie.

Per la finitura: dividere in praline da 2,2x2,2 cm and glassarle con cura nel cioccolato fondente. Applicare delicatamente sulla superficie la struttura Pavoni STRKIT. Rimuovere la struttura e decorare con un seme di cocco sulla cima.
For finishing: divide into pralines of 2,2 by 2,2 cm and dip them carefully in dark chocolate.