



VINCENZO CINARDO

PRALINA CAMEL E ARANCIA

Per La *Ganache* al caramello e arancia

Ingredienti

Zucchero semolato	150 Gr
Destrosio	100 Gr
Panna liquida (35% m.g.)	125 Gr
Buccia d'arancia	10 Gr
Copertura a latte 34%	200 Gr
Burro (82 % *m.g)	32 Gr
Distillato <i>arancio</i> (40%Vol)	50 Gr

PROCEDIMENTO

Scaldare bene un pentolino a doppio fondo, unire poco per volta lo zucchero semolato , mescolato con il destrosio e cuocere a secco fino a colorazione bionda. Nel frattempo portare la panna a bollore con la buccia d'arancia e lasciare in infusione per 5 minuti. De-cuocere sul fuoco dolce aggiungendo poco per volta la panna a filo mescolando con cura. Filtrare e far raffreddare a 70°C, unire la copertura tritata , emulsionare, evitando di incorporare bolle d'aria. A 35 °C, aggiungere il burro morbido e infine il liquore.

PER IL GUSCIO DI CIOCCOLATO

Prendere uno stampo in policarbonato, mezza sfera piccola o in silicone , colare del cioccolato fondente temperato e realizzare una camicia sottile di 1 mm. Fare cristallizzare e colare all'interno la *ganache* a 29°C.

Lasciare cristallizzare per 12 ore a 16°C e chiudere le praline.

Smodellare e servire !