

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Polo de praliné



Polo de praliné

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

COMPUESTO NANTAIS DE GIANDUJA CON LECHE

200	g	Chocolate con Leche Chiara 33% Icam Professional Cód. 8342
8	g	Sal
c/n		Vainilla
200	g	Mantequilla
225	g	Azúcar
180	g	Harina de avellana
300	g	Huevos
70	g	Harina de arroz
25	g	Cointreau

PRALINÉ DE AVELLANA TGT NATURAL

500	g	Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni Cód. 7344
50	g	Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852

GLASEADO CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE CHIARA Y PRALINÉ DE AVELLANA TGT

700	g	Chocolate con Leche Chiara 33% Icam Professional Cód. 8342
100	g	Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852
200	g	Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni Cód. 7344
150	g	Nibs finos de avellanas tostadas

BAÑO LIGERO DE COINTREAU

1000	g	Jarabe a 30° Baumé
500	g	Agua
125	g	Cointreau

CHOCO CUBE
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Polo de praliné

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate con Leche Chiara 33% Icama Professional

Esta receta se caracteriza por un bajo contenido de pasta de cacao para obtener un color especialmente claro. Intenso sabor a leche fresca, equilibrado y mínimamente dulce.



Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni

Sabor intenso a avellana italiana noble, ligeras notas a caramelo y tueste delicado. Color claro. Estructura totalmente refinada para obtener una textura fina y delicada.



Manteca de Cacao en gotas Icama Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

COMPUESTO NANTAIS DE GIANDUJA CON LECHE

Derretir el chocolate con la mantequilla. Cuando esté fundido, añadir aromas, sal, azúcar y harina de avellana. Mezclar bien y añadir los huevos líquidos. Cuando el compuesto sea homogéneo, verter la harina y, por último, el Cointreau. Colar en moldes de minipolos con el palo y cocer a 165 °C durante 13 minutos con válvula abierta.

PRALINÉ DE AVELLANA TGT NATURAL

Templar la manteca de cacao, añadir el praliné y mezclar bien. Glasear los polos congelados.

GLASEADO CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE CHIARA Y PRALINÉ DE AVELLANA TGT

Templar el chocolate y la manteca de cacao por separado. Después, mezclarlos. Añadir el praliné y mezclar bien. Añadir los nibs.

BAÑO LIGERO DE COINTREAU

Mezclar todos los ingredientes. Bañar inmediatamente los polos recién sacados del horno. Bajar la temperatura y desmoldar. Glasear con el praliné y dejar en el frigorífico. Hacer un glaseado crujiente, glasear de nuevo los polos y dejar a temperatura ambiente.