

# Piruletas Pralicoco



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Piruletas pralicoco

UNA RECETA ORIGINAL DE *la Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 32 piruletas

**El mismo día:**  
Bolas huecas  
Praliné de coco  
Ganache de coco  
Montaje

**Utensilios necesarios:**  
Palitos de piruleta  
2 moldes de semiesfera de 32 impresiones para bombones  
Espátula triangular

## BOLAS HUECAS (ATEMPERADO POR SIEMBRA)

**600 g Chocolate GUANAJA 70 %** Derretir dos tercios de la cantidad total de **GUANAJA 70 %** (400 g) al baño María o en el microondas. Calentar a unos 50-55 °C y, cuando alcance esta temperatura, añadir el tercio restante de chocolate. Mezclar y batir con una batidora de brazo con cuidado de no incorporar aire. Comprobar que el chocolate se encuentre a 31-32 °C. El chocolate ya está atemperado. Es importante mantener el chocolate a esta temperatura durante toda la preparación. Si es necesario, calentarlo en la superficie de trabajo con un secador.

Verter enseguida el chocolate atemperado en dos moldes de semiesfera. Dejar cristalizar durante 2 horas a temperatura ambiente. Desmoldar cada semiesfera y, con la base de una cacerola caliente, derretir ligeramente los bordes y unir las semiesferas.

Calentar el extremo de una boquilla de 10 mm con un secador y perforar las bolas de chocolate una a una para poder rellenarlas. Reservar antes de poder rellenarlas con praliné o ganache de coco (recetas más abajo).

## PRALINÉ DE COCO

*Tiempo de preparación: 30 minutos*

**350 g PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50 %**  
**80 g Chocolate GUANAJA 70 %**  
**50 g Coco rallado tostado**

Derretir el chocolate **GUANAJA 70 %** a 50 °C y mezclar con el **praliné**. Enfriar la mezcla a 27 °C al baño María (con agua fría) sin dejar de remover con la lengua pastelera. Controlar regularmente la temperatura con un termómetro. Incorporar el coco rallado a la preparación. Rellenar inmediatamente las bolas con el praliné de coco e insertar un palito de piruleta antes de que cristalice.

# Piruleta Pralicoco

(continuación)

## GANACHE DE COCO (con alcohol)

*Tiempo de preparación: 30 minutos*

70 g Pulpa de coco  
40 g Coco rallado  
35 g Miel de acacia  
30 g Malibu Coco®  
315 g Chocolate **IVOIRE 35 %**

Calentar la pulpa de coco con la miel.

Verter la mezcla caliente en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35 %** fundido.

Mezclar enérgicamente con una lengua pastelera para perfeccionar la emulsión. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.

Batir con una batidora de brazo y añadir el coco rallado.

Cuando la ganache alcance unos 35 °C, añadir el Malibu Coco®.

Cuando la temperatura descienda a 27-28 °C, rellenar inmediatamente las bolas e insertar un palito de piruleta antes de que cristalicen.

## MONTAJE

*Tiempo de preparación: 1 hora*

200 g Chocolate **GUANAJA 70 %**  
200 g Coco rallado

Atemperar 200g de chocolate **GUANAJA 70 %** por siembra (aplicar la misma técnica que para el moldeado de bolas vacías) y bañar directamente las bolas rellenas de **praliné** o de ganache aguantando los palitos de piruleta.

Espolvorear coco rallado por toda la superficie antes de que el chocolate cristalice.

### Consejo del chef

Se puede realizar esta receta en versión tableta rellena.

Respetar las temperaturas indicadas es clave para lograr esta receta.