

# Lecca-lecca pralicoco



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Lecca-lecca pralicoco

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 32 lecca-lecca

## Da preparare il giorno stesso:

Sfere cave  
Pralinato cocco  
Ganache cocco  
Montaggio

## Utensili per la preparazione:

Bastoncini per lecca-lecca  
2 stampi emisfera 32 impronte per praline  
Spatola triangolare

## SFERE CAVE (TEMPERAGGIO CON IL METODO DELLA "SEMINA")

600 g Cioccolato  
**GUANAJA 70%**

Fondere i  $\frac{2}{3}$  della quantità totale di cioccolato **GUANAJA 70%** (400 g) a bagnomaria o con il microonde. Una volta raggiunti i 50-55°C, aggiungere il terzo restante del cioccolato. Mescolare e poi mixare utilizzando un frullatore a immersione. Fare attenzione a non incorporare aria. Verificare che la temperatura del cioccolato raggiunga i 31-32°C. A quel punto, il cioccolato è temperato. Assicurarsi di mantenere il cioccolato a questa temperatura per tutta la preparazione. Se necessario, scaldarlo in superficie usando un asciugacapelli.

Versare subito il cioccolato temperato in due stampi a emisfera. Lasciare cristallizzare per 2 ore a temperatura ambiente. Sformare ciascuna emisfera, quindi, utilizzando il retro di una cassetta precedentemente riscaldata, incollare insieme le emisfere.

Scaldare l'estremità di una bocchetta liscia da 10 mm con un asciugacapelli, quindi forare le sfere di cioccolato una ad una in modo da poterle farcire. Metterle da parte prima di riempirle con pralinato o ganache al cocco (vedere ricette sotto).

## PRALINATO COCCO

Tempo di preparazione: 30 minuti

350 g **Pralinato mandorle e nocciole 50%**  
80 g Cioccolato  
**GUANAJA 70%**  
50 g Cocco grattugiato tostato

Sciogliere il cioccolato **GUANAJA 70%** a 50°C, quindi mescolarlo con il **pralinato**. Raffreddare il composto a 27°C a bagnomaria in acqua fredda, mescolando con una spatola. Controllare regolarmente la temperatura con un termometro. Aggiungere il cocco grattugiato alla preparazione. Versare immediatamente il pralinato al cocco nelle sfere vuote e inserire un bastoncino per lecca-lecca prima della cristallizzazione.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com) / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

# Lecca-lecca pralicoco

(seguito)

## GANACHE COCCO (ricetta con alcol)

Tempo di preparazione: 30 minuti

70 g	Polpa di cocco
40 g	Cocco grattugiato
35 g	Miele di acacia
30 g	Malibu Coco®
315 g	Cioccolato <b>IVOIRE 35%</b>

Scaldare la polpa di cocco con il miele.

Versare in tre volte il composto caldo sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso.

Mescolare energicamente con una spatola per rendere omogenea l'emulsione. Questa consistenza deve essere conservata fino alla fine della preparazione.

Mixare con un frullatore a immersione, quindi aggiungere il cocco grattugiato. Appena la ganache raggiunge i 35°C circa, aggiungere il Malibu Coco®.

Una volta che la temperatura è scesa a 27-28°C, inserire immediatamente nelle sfere cave, quindi collocare un bastoncino per lecca-lecca prima della cristallizzazione.

## MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 1 ora

200 g	Cioccolato <b>GUANAJA 70%</b>
200 g	Cocco grattugiato

Temperare 200 g di cioccolato **GUANAJA 70%** con il metodo della "semina" (applicare la stessa tecnica del modellaggio delle sfere cave) e ricoprire direttamente le sfere ripiene di **pralinato** o ganache, tenendo i bastoncini.

Aggiungere del cocco grattugiato su tutta la superficie prima che il cioccolato si cristallizzi.

### *Il consiglio dei maestri pasticceri*

È possibile realizzare questa ricetta modificando la forma, creando una tavoletta ripiena. Assicuratevi di rispettare le temperature indicate perché da questo dipende la riuscita della ricetta!