

## Quando in una pralina metti tutta.... l'ANIMA

Stato: Validazione completa

Categoria: Aperitivi salati

Fonte: Claudio Ruta

Ingredienti per 55 pezzi/55 Pezzi al 100% (quantità netta)

520	g	Filetto di manzo B.A.
42	g	Sale bilanciato T.P.T.
105	g	ANIMA distillato di miele in purezza
720	g	Cioccolato fondente 70%
52	g	Confettura di mandarini

Tritare a coltello il filetto, condirlo con il sale bilanciato e il distillato. Lasciare riposare per 30 minuti. Formare 52 palline.

Sciogliere il cioccolato, temperarlo e stenderlo su un foglio di carta acetata. Con un coppa pasta da 3,5 cm. di diametro ricavare 55 dischetti.

Con il cioccolato rimasto scioglierlo nuovamente e metterlo in un cornetto di carta da forno.

Presentazione:

su ogni disco di cioccolato poggiare sopra una pralina; su di essa mettere un pò di confettura e completare con dei fili di cioccolato del cornetto preparato in precedenza.

Ultimare con delle zeste di buccia di mandarino sbianchite.

### Sale bilanciato T.P.T.

Stato: Validazione completa

Categoria: Basi di cucina

Fonte: Claudio Ruta

Ingredienti per 1 ricetta/2.000 g al 100% (quantità netta)

1	kg	Zucchero semolato
1	kg	Sale fino