PRALINA NOCCIOLATO BIANCO E BISCOTTO

PRALINA AL NOCCIOLATO BIANCO CON INSERTO DI BISCOTTI AL BURRO E RICOPERTA CON CIOCCOLATO FONDENTE 68%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RIPIENO AL NOCCIOLATO E BISCOTTO

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 1000
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA	g 50

PREPARAZIONE

-In stampi in silicone tondi per praline inserire dei pezzetti di Granella di biscotto al burro.

-Temperare il cioccolato a 28°C, aggiungere la pasta Nocciola e miscelare bene.

-Dressare la miscela negli stampi in silicone riempiendoli quasi completamente.

-Mettere in frigorifero per circa 20 minuti.

-Togliere dal frigo e riempire tutti gli spazi rimasti spatolando con del Nocciolato bianco fuso non temperato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	Q.B.
CRUNCHY BEADS MILK	Q.B.

PREPARAZIONE

-Sformare dagli stampi e ricoprire a forchetta con Sinfonia fondente 68% temperato a 31°C.

-Decorare con Crunchy deads milk.