



## PRALINA CANOABO DOMORI

### GANACHE CANOABO

---

#### INGREDIENTI

CRIOLLO CANOABO FONDENTE 62%

PANNA

SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE

BURRO MORBIDO

g 655

g 570

g 155

g 60

#### PREPARAZIONE

Scaldare la panna con il glucosio a 30°C ed unirla al cioccolato precedentemente fuso a 45°C

Emulsionare bene

Unire il burro ammorbidito e continuare ad emulsionare.

Usare a 30°C

### CAMICIA PRALINA

---

#### INGREDIENTI

SUR DEL LAGO FONDENTE 72%

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Pre cristallizzare il cioccolato SUR DEL LAGO a 30,5°C e realizzare la camicia

#### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le praline con la ganache al canoabo

Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.