

# PRALINA CRUMBLE CARAMEL

### **RIPIENO AL CARAMELLO**

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

#### PREPARAZIONE

Q.B. Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C.

Con una sac à poche riempire degli stampi di silicone per praline con forma rettangolare.

Mettere in frigorifero per 1 ora circa fino a completa cristallizzazione del ripieno.

## **SCIABLONATURA**

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - O UN QUALSIASI ALTRO CIOCCOLATO

#### PREPARAZIONE

Stendere sulla superficie un velo di cioccolato a vostra scelta non temperato.

Attendere la cristallizzazione e sformare dallo stampo.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Ricoprire con cioccolato a vostra scelta precedentemente temperato e decorare la superficie con coloranti perlescenti.





## RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

