



## PRALINA LACTEE CAMEL E ARACHIDI

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

JOYPASTE NOCCIOLINA

PRALINE AMANDE NOISETTE

OLIO COCCO

BURRO DI CACAO

CAMELIZED ALMOND PIECES

g 380

g 125

g 265

g 60

g 75

g 90

#### PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato con il burro di cacao a 45°C

Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLINA, il PRALINE AMANDE NOISETTE e l'olio di cocco

Pre-cristallizzare il cremino a 24°C, aggiungere le CAMELIZED ALMOND PIECES e colare negli stampi in silicone.

Far cristallizzare e successivamente rimuovere dagli stampi

### COPERTURA AL CIOCCOLATO AL CAMELLO

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO - PRE-CRISTALLIZZATO A 28,5°C

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire il cremino con il SINFONIA CAMEL ORO utilizzando un carrello ricopritore

Decorare con mezza arachide pralinata