



AMANDA

PRALINA ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

AVOLETTA
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 25,5% - FUSO A 45°C
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C

g 1400
g 700
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, depositare il composto così ottenuto in un'apposita cornice d'acciaio per pralineria.
Far cristallizzare.
Ricoprire la superficie con uno strato sottilissimo di cioccolato bianco non temperato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare il ripieno alla mandorla e cioccolato con un tagliapasta ovale.

Ricoprire singolarmente con RENO LATTE 34% temperato e decorare appoggiando una mandorla tostata sulla superficie prima che il cioccolato cristallizzi completamente.