

PRALINA GIANDUIA CROCCANTE

CROCCANTE PRALINA AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CAMICIA ESTERNA

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e

realizzare una sottile camicia di cioccolato

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPIENO CROCCANTE AL GIANDUIA

INGREDIENTI **PREPARAZIONE**

g 300 Miscelare gli ingredienti, usare a 28°C. RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 40°C

g 800 PRALIN DELICRISP CLASSIC

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il ripieno croccante, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.



