PRALINA CROCCANTE FONDENTE

PRALINA CON RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE CROCCANTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO	g 500
PRALIN DELICRISP NOIR	g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti e colarli in stampi di silicone rotondi per praline.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le ganache croccanti e, con l'aiuto di una forchetta da pralineria, intingerle in RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

Adagiarli sopra un foglio di carta forno o silpat e decorarli con un foglio di acetato serigrafato prima che il cioccolato cristallizzi totalmente.