

# **CREMINO ALLA NOCCIOLA**

# PRALINA DA TAGLIO ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **GANACHE ALLA NOCCIOLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 45°C	g 1000	Miscelare il cioccolato e burro di cacao, aggiungere gli altri ingredienti, miscelare e colare negli
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C	g 200	stampi in silicone.
PASTA NOCCIOLA	g 800	Livellare bene il cremino, metterlo in frigorifero fino a completa cristallizzazione.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 150	

#### COPERTURA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO

Q.B.

## **COMPOSIZIONE FINALE**

Smodellare i cremini e lasciarli a temperatura ambiente per qualche minuto.

Rivestire i cremini con cioccolato al latte temperato.

