



PRALINA CANOABO DOMORI

GANACHE CANOABO

INGREDIENTI

CRIOLLO CANOABO FONDENTE 62%

PANNA

SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE

BURRO MORBIDO

g 655

g 570

g 155

g 60

PREPARAZIONE

Scaldare la panna con il glucosio a 30°C ed unirla al cioccolato precedentemente fuso a 45°C

Emulsionare bene

Unire il burro ammorbidito e continuare ad emulsionare.

Usare a 30°C

CAMICIA PRALINA

INGREDIENTI

SUR DEL LAGO FONDENTE 72%

Q.B.

PREPARAZIONE

Pre cristallizzare il cioccolato SUR DEL LAGO a 30,5°C e realizzare la camicia

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le praline con la ganache al canoabo

Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.