



## PRALINA CRUMBLE CARAMEL

### RIPIENO AL CARAMELLO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

#### PREPARAZIONE

Q.B. Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C.  
Con una sac à poche riempire degli stampi di silicone per praline con forma rettangolare.  
Mettere in frigorifero per 1 ora circa fino a completa cristallizzazione del ripieno.

### SCIABLONATURA

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - O UN QUALSIASI ALTRO CIOCCOLATO

#### PREPARAZIONE

Stendere sulla superficie un velo di cioccolato a vostra scelta non temperato.  
Attendere la cristallizzazione e sformare dallo stampo.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire con cioccolato a vostra scelta precedentemente temperato e decorare la superficie con coloranti perlescenti.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE