



PRALINA LACTEE CAMEL E ARACHIDI

STEP 1

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

g 380

JOYPASTE NOCCIOLINA

g 125

PRALINE AMANDE NOISETTE

g 265

OLIO COCCO

g 60

BURRO DI CACAO

g 75

CAMELIZED ALMOND PIECES

g 90

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato con il burro di cacao a 45°C

Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLINA, il PRALINE AMANDE NOISETTE e l'olio di cocco

Pre-cristallizzare il cremino a 24°C, aggiungere le CAMELIZED ALMOND PIECES e colare negli stampi in silicone.

Far cristallizzare e successivamente rimuovere dagli stampi

COPERTURA AL CIOCCOLATO AL CAMELLO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO - PRE-CRISTALLIZZATO A 28,5°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire il cremino con il SINFONIA CAMEL ORO utilizzando un carrello ricopritore

Decorare con mezza arachide pralinata