



AMANDA

PRALINA ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

AVOLETTA
RENO CONCERTO BIANCO 25,50% - FUSO A 45°C
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C

PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti, depositare il composto così ottenuto in un apposita cornice
g 700 d'acciaio per pralineria.
g 100 Far cristallizzare.
Ricoprire la superficie con uno strato sottilissimo di cioccolato bianco non temperato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare il ripieno alla mandorla e cioccolato con un tagliapasta ovale.

Ricoprire singolarmente con RENO LATTE 34% temperato e decorare appoggiando una mandorla tostata sulla superficie prima che il cioccolato cristallizzi completamente.