



## FONDENTI ALL'ARANCIO

PANNA	g200
BURRO ANIDRO	g 15
<b>RENO FONDENTE 36/38</b>	g500
ESSENZA ALL'ARANCIO	- q.b.

Portare ad ebollizione la panna, versarla sul cioccolato previamente fuso a 40-45°C e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare raffreddare ed incorporare il liquore e gli altri ingredienti previsti in ricetta. Depositare la crema negli appositi quadretti d'acciaio, far raffreddare, dopodiché, con "chitarra" formare dei quadratini delle dimensioni di 1,5 x 1,5 centimetri. Ricoprire con RENO FONDENTE 40/42 temperato e decorare a piacere.