



PRALINA ALLA CANNELLA

GUSTOSA PRALINA SPEZIATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Striare uno stampo di policarbonato con il cioccolato fondente e far pre-cristallizzare.

Q.B. Rimuovere gli eccessi e realizzare una camicia di cioccolato usando il cioccolato al latte.
Rimuovere gli eccessi e far cristallizzare completamente.

GANACHE ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - SCALDATO A 30°C

CANNELLA IN POLVERE

g 1000

g 15-20

PREPARAZIONE

Disperdere la cannella nel CHOCOSMART con l'ausilio di una leccapentole.

Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache alla cannella.

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento della ganache.

Chiudere le praline usando RENO CONCERTO LATTE 34% temperato e porre a cristallizzare fino a completo indurimento prima di rimuoverle dallo stampo.