



## PRALINA CROCCANTE AL CAFFÈ

### CROCCANTE PRALINA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAMICIA ESTERNA

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

##### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria. Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e realizzare una sottile camicia di cioccolato. Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

#### RIPIENO CROCCANTE AL CAFFÈ

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP CLASSIC

CAFFÈ SOLUBILE FINE

CAFFÈ MACINATO

##### PREPARAZIONE

g 300  
g 800  
g 20  
g 5

Miscelare insieme tutti gli ingredienti, utilizzare a 28°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il ripieno croccante, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.