



PRALINA GIANDUIA CROCCANTE

CROCCANTE PRALINA AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO LATTE 34% 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 GIANDUIA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP CLASSIC

g 300

g 800

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti, usare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato, mettere a cristallizzare.

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

