



## PRALINA CROCCANTE FONDENTE

### PRALINA CON RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### GANACHE CROCCANTE

---

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

PRALIN DELICRISP NOIR

##### PREPARAZIONE

g 500

Miscelare gli ingredienti e colarli in stampi di silicone rotondi per praline.

g 1000

Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

#### COPERTURA

---

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le ganache croccanti e, con l'aiuto di una forchetta da pralineria, intingerle in RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

Adagiarli sopra un foglio di carta forno o silpat e decorarli con un foglio di acetato serigrafato prima che il cioccolato cristallizzi totalmente.