



## PRALINA CROCCANTE AL PISTACCHIO

PRALINA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Realizzare una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO FONDENTE 58%.  
Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.  
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 40°C

CHOCOCREAM PISTACCHIO

g 500

g 500

#### PREPARAZIONE

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 58% temperato, mettere a cristallizzare.

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