



## PRALINA AMANDE NOISETTE

### PRALINA

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%  
PRALINE AMANDE NOISETTE

g 500  
g 500

#### PREPARAZIONE

Fondere a 45°C il cioccolato al latte, aggiungere PRALINE AMANDE NOISETTE e miscelare delicatamente.

### DRESSAGGIO

---

#### PREPARAZIONE

Dressare il composto in stampi di silicone tondi e porre in frigorifero per circa 2 ore.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Togliere dal frigorifero e con spatola formare un leggerissimo strato di cioccolato al latte o fondente non temperato sulla superficie di ogni pralina e riporre in frigorifero per 10 minuti. Sformare dallo stampo, ricoprire con RENO FONDENTE 58% temperato.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere.

