



PRALINA CARAMEL BURRO SALATO

GUSTOSA PRALINA RIPIENA DI GANACHE AL CARAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Realizzare una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO LATTE 34%.
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.

GANACHE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°C

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

PREPARAZIONE

g 150 Unire i cioccolati e il sale al MIRROR CARAMEL, quindi emulsionare con un frullatore ad
g 100 immersione.
g 350 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, unire il burro ed emulsionare ulteriormente.
g 30 Far raffreddare il composto a 28°C.
g 2

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al caramello salato, porre a cristallizzare.

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

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