



PRALINA AL TOFFEE

DELIZIOSA E SEMPLICE PRALINA RIPIENA DI CREMOSO TOFFEE

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 AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL - SCALDATO A 25°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il TOFFEE D'OR CAMEL, 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.