



PRALINA RHUMBA

PRALINA DA TAGLIO AL RHUM E MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE DA TAGLIO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 40°C

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 40°C

JOYPASTE RHUMBA

g 400

g 100

g 60

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una ganache liscia e omogenea.

Versare il composto ottenuto in una cornice con altezza di 0.5 cm.

Lasciar raffreddare in frigorifero a 10-15°C.

INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

g 250

PREPARAZIONE

Dividere in due parti uguali il MOGADOR.

Stendere al laminatoio allo spessore di 0.3mm ottenendo due quadrati della dimensione della cornice per praline.

Tenere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

COPERTURA

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta che la ganache sarà fredda, stendere su entrambe le superfici uno strato sottilissimo di cioccolato e far aderire gli strati di MOGADOR PREMIUM.

Porzionare con una chitarra da praline, formando dei quadrati delle dimensioni di 1,5 x 1,5 cm circa.

Ricoprire completamente con il cioccolato temperato e decorare a fantasia.