



## PRALINA CROCCANTE TROPICALE

PRALINA CON FARCITURA ANIDRA CROCCANTE AL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA DI CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Spruzzare, con l'ausilio di un compressore, l'interno di uno stampo di policarbonato per praline con del burro di cacao colorato di giallo (temperato a 28°C).  
Rimuovere gli eccessi e far cristallizzare totalmente.  
Una volta cristallizzato, realizzare una camicia di cioccolato utilizzando SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato.

### RIPIENO CROCCANTE TROPICALE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

g 400

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 40°C

g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti ed utilizzare a 28-30°C

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il ripieno croccante e porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato e mettere a cristallizzare.

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

