# PRALINA CRUMBLE CARAMEL

## RIPIENO AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE | Q.B. |

### PREPARAZIONE

Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C.

Con una sac à poche riempire degli stampi di silicone per praline con forma rettangolare.

Mettere in frigorifero per 1 ora circa fino a completa cristallizzazione del ripieno.

## SCIABLONATURA

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - O UN QUALSIASI ALTRO CIOCCOLATO

### PREPARAZIONE

Stendere sulla superficie un velo di cioccolato a vostra scelta non temperato.

Attendere la cristallizzazione e sformare dallo stampo.

## COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire con cioccolato a vostra scelta precedentemente temperato e decorare la superficie con coloranti perlescenti.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE