



PRALINA CROCCANTE AL CAFFÈ

CROCCANTE PRALINA AL CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 64% 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 CROCCANTE AL CAFFÈ

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP CLASSIC

CAFFÈ SOLUBILE FINE

CAFFÈ MACINATO

g 300

g 800

g 20

g 5

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti, utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato, mettere a cristallizzare.

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