



## PRALINA CROCCANTE FLEUR DE SEL

PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE E CARAMELLO SALATO

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 CROCCANTE AL FLEUR DE SEL

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

g 600

g 1600

#### 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 LATTE 34% temperato, mettere a cristallizzare.

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

