PRALINA GIANDUIA CROCCANTE

CROCCANTE PRALINA AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

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 GIANDUIA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 40°C	g 300
PRALIN DELICRISP CLASSIC	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti, usare 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 cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.