



PRALINA CUORE BIANCO

PRALINA DALL'IRRRESISTIBILE RIPIENO CROCCANTE

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

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC

g 800

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 40°C

g 200-300

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti fino ad ottenere una consistenza omogenea. 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.

