



## CREMINO ALLA NOCCIOLA

### PRALINA DA TAGLIO ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### GANACHE ALLA NOCCIOLA

---

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 45°C

BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C

PASTA NOCCIOLA

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 1000

g 200

g 800

g 150

##### PREPARAZIONE

Miscelare il cioccolato e burro di cacao, aggiungere gli altri ingredienti, miscelare e colare negli stampi in silicone.

Livellare bene il cremino, metterlo in frigorifero fino a completa cristallizzazione.

#### COPERTURA

---

##### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Smodellare i cremini e lasciarli a temperatura ambiente per qualche minuto.

Rivestire i cremini con cioccolato al latte temperato.