



## PRALINA CARAMEL BURRO SALATO

GUSTOSA PRALINA RIPIENA DI GANACHE AL CARAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Realizzare una sottile camicia di cioccolato con RENO CONCERTO LATTE 34%.  
Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.  
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### GANACHE AL CARAMELLO

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

MIRROR CARAMEL - SCALDATO A 50°C

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

SALE

#### PREPARAZIONE

g 150 Unire i cioccolati e il sale al MIRROR CARAMEL, quindi emulsionare con un frullatore ad  
g 100 immersione.  
g 350 Quando la ganache avrà raggiunto i 35°C, unire il burro ed emulsionare ulteriormente.  
g 30 Far raffreddare il composto a 28°C.  
g 2

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con la ganache al caramello salato, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato e mettere a cristallizzare.

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