



## PRALINA AL TOFFEE

DELIZIOSA E SEMPLICE PRALINA RIPIENA DI CREMOSO TOFFEE

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 AL TOFFEE

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL - SCALDATO A 25°C

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il TOFFEE D'OR CAMEL, 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.