

# PRALINA RHUMBA

## PRALINA DA TAGLIO AL RHUM E MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **GANACHE DA TAGLIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - FUSO A 40°C	g 400	Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una ganache liscia e omogenea.
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 40°C	g 100	Versare il composto ottenuto in una cornice con altezza di 0.5 cm.
JOYPASTE RHUMBA	g 60	Lasciar raffreddare in frigorifero a 10-15°C.

### INSERTO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MOGADOR PREMIUM g 2	250	Dividere in due parti uguali il MOGADOR.
		Stendere al laminatoio allo spessore di 0.3mm ottenendo due quadrati della dimensione della
		cornice per praline.
		Tenere in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

#### **COPERTURA**

#### INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

Q.B.



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Una volta che la ganache sarà fredda, stendere su entrambe le superfici uno strato sottilissimo di cioccolato e far aderire gli strati di MOGADOR PREMIUM.

Porzionare con una chitarra da praline, formando dei quadrati delle dimensioni di 1,5 x 1,5 cm circa.

Ricoprire completamente con il cioccolato temperato e decorare a fantasia.

