



CREMINO ALLA NOCCIOLA

🏠 Livello base

PRALINA DA TAGLIO ALLA NOCCIOLA

GANACHE ALLA NOCCIOLA

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - fuso a 45°C

BURRO DI CACAO - fuso a 45°C

PASTA NOCCIOLA

GRANELLA DI NOCCIOLA

1000g

200g

800g

150g

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.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Rivestire i cremini con cioccolato al latte temperato.