

CREMINO ALLA NOCCIOLA

PRALINA DA TAGLIO ALLA NOCCIOLA

GANACHE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - fuso a 45°C BURRO DI CACAO - fuso a 45°C PASTA NOCCIOLA GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

1000g Miscelare il cioccolato e burro di cacao, aggiungere gli altri ingredienti, 200g miscelare e colare negli stampi in silicone.

800g Livellare bene il cremino, metterlo in frigorifero fino a completa

150a cristallizzazione.

Composizione finale

Smodellare i cremini e lasciarli a temperatura ambiente per qualche minuto. Rivestire i cremini con cioccolato al latte temperato.