

# CREMINI AL LATTE E FONDENTE

Livello base

GUSTOSO CREMINO BICOLORE

## GANACHE FONDENTE

| | | |
|---|---|---|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO | 800g | Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto in una cornice da praline alta 2 cm, formando uno strato di 0.7-0.8 centimetri.<br>Lasciar cristallizzare a 10-15°C. |
| NOBEL BITTER | 200g | |

## GANACHE AL LATTE

| | | |
|---|---|---|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE | 800g | Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto sopra il primo starto di gancahe cristallizzata.<br>Lasciar cristallizzare a 10-15°C. |
| NOBEL LATTE | 200g | |

## COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il cremino, utilizzando una chitarra da praline, della forma e dimensione desiderata.