



CREMINI AL LATTE E FONDENTE

👤 Livello base

GUSTOSO CREMINO BICOLORE

GANACHE FONDENTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO
NOBEL BITTER

800g
200g

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. Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

GANACHE AL LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE
NOBEL LATTE

800g
200g

Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto sopra il primo strato di ganache cristallizzata. Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.