

# **CREMINI AL LATTE E FONDENTE**

☐ Livello base

GUSTOSO CREMINO BICOLORE

## **GANACHE FONDENTE**

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO
NOBEL BITTER

## PREPARAZIONE

800g Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto 200g 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**

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE NOBEL LATTE

### PREPARAZIONE

800g Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto 200g sopra il primo starto di gancahe cristallizzata.

Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

## **Composizione finale**

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