



PRALINA LACTEE CAMEL E ARACHIDI

👤 Livello intermedio

PROCEDIMENTO

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

JOYPASTE NOCCIOLINA

PRALINE AMANDE NOISETTE

olio cocco

BURRO DI CACAO

CAMELIZED ALMOND PIECES

380g

125g

265g

60g

75 g

90g

Fondere il cioccolato con il burro di cacao a 45°C

Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLINA, il PRALINE AMANDE NOISETTE e l'olio di cocco

Pre-cristallizzare il cremino a 24°C, aggiungere le CAMELIZED ALMOND PIECES e colare negli stampi in silicone.

Far cristallizzare e successivamente rimuovere dagli stampi

COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire il cremino con il SINFONIA CAMEL ORO utilizzando un carrello ricopritore

Decorare con mezza arachide pralinata

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.