

PRALINA LACTEE CARAMEL E ARACHIDI

Livello intermedio

PROCEDIMENTO

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	380g	Fondere il cioccolato con il burro di cacao a 45°C
JOYPASTE NOCCIOLINA	125g	Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLINA, il PRALINE AMANDE NOISETTE e l'olio di cocco
PRALINE AMANDE NOISETTE	265g	Pre-cristallizzare il cremino a 24°C, aggiungere le CARAMELIZED ALMON PIECES e colare negli stampi in silicone.
olio cocco	60g	Far cristallizzare e successivamente rimuovere dagli stampi
BURRO DI CACAO	75 g	
CARAMELIZED ALMOND PIECES?	90g	

COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire il cremino con il SINFONIA CARAMEL ORO utilizzando un carrello ricopritore
Decorare con mezza arachide pralinata