



# PRALINA CANOABO DOMORI

👤 Livello intermedio

## GANACHE CANOABO

### INGREDIENTI

[CRIOLLO CANOABO FONDENTE 62%](#)

panna

sciroppo di glucosio - 60 DE

burro morbido

### PREPARAZIONE

655g Scaldare la panna con il glucosio a 30°C ed unirla al cioccolato

570g precedentemente fuso a 45°C

155g Emulsionare bene

60g Unire il burro ammorbidito e continuare ad emulsionare.  
Usare a 30°C

## CAMICIA PRALINA

### INGREDIENTI

[SUR DEL LAGO FONDENTE 72%](#)

### PREPARAZIONE

qb Precristallizzare il cioccolato SUR DEL LAGO a 30,5°C e realizzare la camicia

## Composizione finale

Riempire le praline con la ganache al canoabo  
Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.