

# 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

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.