



# PRALINA CANOABO DOMORI

chef 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 Prechristallizzare 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.