

# PRALINA CANOABO DOMORI

👤 Livello intermedio

## GANACHE CANOABO

### CRIOLLO CANOABO FONDENTE 62%

panna  
sciroppo di glucosio - 60 DE  
burro morbido

655g  
570g  
155g  
60g

Scaldare la panna con il glucosio a 30°C ed unirla al cioccolato precedentemente fuso a 45°C  
Emulsionare bene  
Unire il burro ammorbidito e continuare ad emulsionare.  
Usare a 30°C

## CAMICIA PRALINA

### SUR DEL LAGO FONDENTE 72%

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.