

AMANDA

PRALINA ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RIPIENO ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 1400	Miscelare tutti gli ingredienti, depositare il composto così ottenuto in un apposita cornice
RENO CONCERTO BIANCO 25,50% - FUSO A 45°C	g 700	d'acciaio per pralineria.
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C	g 100	Far cristallizzare.
		Ricoprire la superficie con uno strato sottilissimo di cioccolato bianco non temperato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare il ripieno alla mandorla e cioccolato con un tagliapasta ovale.

Ricoprire singolarmente con RENO LATTE 34% temperato e decorare appoggiando una mandorla tostata sulla superficie prima che il cioccolato cristallizzi completamente.

