

# PRALINA CROCCANTE AL CAFFÈ

# CROCCANTE PRALINA AL CAFFÈ







#### **CAMICIA ESTERNA**

**PREPARAZIONE** INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

g 800

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria.

Dopo qualche secondo capovolgere lo stampo per rimuovere il cioccolato in eccesso e

realizzare una sottile camicia di cioccolato.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### RIPIENO CROCCANTE AL CAFFÈ

PRALIN DELICRISP CLASSIC

INGREDIENTI **PREPARAZIONE** 

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 40°C g 300 Miscelare insieme tutti gli ingredienti, utilizzare a 28°C.

g 20 CAFFÈ SOLUBILE FINE

CAFFÈ MACINATO g 5



## **COMPOSIZIONE FINALE**

Farcire le camicie di cioccolato con il ripieno croccante, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.

