

PRALINA CROCCANTE FLEUR DE SEL

PRALINA AL CIOCCOLATO AL LATTE E CARAMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA ESTERNA

ш	œ	n	r	nı	EI	M,	т	١
m	m	n	r		IFI	w	ı	

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato.

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 FLEUR DE SEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - FUSO A 40°C

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

g 600

g 1600

Miscelare insieme tutti gli ingredienti, utilizzare a 28°C

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

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

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato, mettere a cristallizzare.

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



