

# PRALINA CUORE BIANCO

## PRALINA DALL'IRRESISTIBILE RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





#### **CAMICIA ESTERNA**

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

### **PREPARAZIONE**

Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO FONDENTE 64% 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

INGREDIENTI **PREPARAZIONE** 

g 800 PRALIN DELICRISP BLANC Miscelare i due prodotti fino ad ottenere una consistenza omogenea.

g 200-300 RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - FUSO A 40°C Utilizzare a 28°C.

#### 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.



