

PRALINA CRUMBLE CARAMEL

RIPIENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C.

Con una sac à poche riempire degli stampi di silicone per praline con forma rettangolare.

Mettere in frigorifero per 1 ora circa fino a completa cristallizzazione del ripieno.

SCIABLONATURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - O UN QUALSIASI ALTRO CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

Stendere sulla superficie un velo di cioccolato a vostra scelta non temperato.

Attendere la cristallizzazione e sformare dallo stampo.

COMPOSIZIONE FINALE

Ricoprire con cioccolato a vostra scelta precedentemente temperato e decorare la superficie con coloranti perlescenti.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE