



## PRALINA CUORE BIANCO

PRALINA DALL'IRRESISTIBILE RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO 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

PRALIN DELICRISP BLANC

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 40°C

g 800

g 200-300

#### PREPARAZIONE

- Miscelare i due prodotti fino ad ottenere una consistenza omogenea.
- 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 cristallizzate prima di rimuoverle dallo stampo.