CREMINO ALLA NOCCIOLA

PRALINA DA TAGLIO ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GANACHE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C	g 1000
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C	g 200
PASTA NOCCIOLA	g 800
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare il cioccolato e burro di cacao, aggiungere gli altri ingredienti, miscelare e colare negli stampi in silicone.

Livellare bene il cremino, metterlo in frigorifero fino a completa cristallizzazione.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Smodellare i cremini e lasciarli a temperatura ambiente per qualche minuto.

Rivestire i cremini con cioccolato al latte temperato.