



Pralina amande noisette

PRALINA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%

g 500

PRALINE AMANDE NOISETTE

g 500

PREPARAZIONE

Fondere a 45°C il cioccolato al latte, aggiungere PRALINE AMANDE NOISETTE e miscelare delicatamente.

DRESSAGGIO

PREPARAZIONE

Dressare il composto in stampi di silicone tondi e porre in frigorifero per circa 2 ore.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

Q.B.

PREPARAZIONE

Togliere dal frigorifero e con spatola formare un leggerissimo strato di cioccolato al latte o fondente non temperato sulla superficie di ogni pralina e riporre in frigorifero per 10 minuti.

Sformare dallo stampo, ricoprire con RENO FONDENTE 58% temperato.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare a piacere.