



PRALINA ALLE ARACHIDI

PRALINA DA TAGLIO CON INCLUSIONE DI ARACHIDE SALATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE DA TAGLIO

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE

RENO CONCERTO LATTE 34% - FUSO A 45°C

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - FUSO A 45°C

ARACHIDI SALATE SMINUZZATE

g 500

g 400

g 100

g 150-200

PREPARAZIONE

Miscelare i due cioccolati, aggiungere il pralinato, miscelare bene ed infine aggiungere le arachidi.

Depositare la ganache negli appositi quadretti d'acciaio di altezza 8 mm e far raffreddare per 3-4 ore in frigorifero.

Spatolare su tutta la superficie uno strato sottilissimo di cioccolato fondente non temperato, attendere che solidifichi e tagliare con chitarra dei quadretti da 2x2 cm.

COPERTURA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Rivestire i quadrati di ganache con RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato e decorare con delle arachidi salate.