

PRALINA AL TOFFEE

DELIZIOSA E SEMPLICE PRALINA RIPIENA DI CREMOSO TOFFEE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di policarbonato con RENO CONCERTO LATTE 34% 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 AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL - SCALDATO A 25°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire le camicie di cioccolato con il TOFFEE D'OR CARAMEL, porre a cristallizzare.

Chiudere le camicie con RENO CONCERTO LATTE 34% temperato, mettere a cristallizzare.

Attendere che la praline siano completamente cristallizate prima di rimuoverle dallo stampo.