



## PRALINA CROCCANTE FONDENTE

PRALINA CON RIPIENO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE CROCCANTE

#### INGREDIENTI

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO | g 500  |
| PRALIN DELICRISP NOIR                  | g 1000 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti e colarli in stampi di silicone rotondi per praline.  
Porre a cristallizzare fino a completo indurimento.

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO | qb |
|----------------------------------------|----|

#### COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le ganache croccanti e, con l'aiuto di una forchetta da pralineria, intingerle in RENO CONCERTO FONDENTE 64% temperato.

Adagiarli sopra un foglio di carta forno o silpat e decorarli con un foglio di acetato serigrafato prima che il cioccolato cristallizzi totalmente.