



PRALINA NOCCIOLATO BIANCO E BISCOTTO

Pralina al Nocciolato bianco con inserto di biscotti al burro e ricoperta con cioccolato fondente 68%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RIPIENO AL NOCCIOLATO E BISCOTTO

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	qb
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 1000
PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA	g 50

PREPARAZIONE

- In stampi in silicone tondi per praline inserire dei pezzetti di Granella di biscotto al burro.
- Temperare il cioccolato a 28°C, aggiungere la pasta Nocciola e miscelare bene.
- Dressare la miscela negli stampi in silicone riempiendoli quasi completamente.
- Mettere in frigorifero per circa 20 minuti.
- Togliere dal frigo e riempire tutti gli spazi rimasti spatolando con del Nocciolato bianco fuso non temperato.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	qb
CRUNCHY BEADS MILK	qb

PREPARAZIONE

- Sformare dagli stampi e ricoprire a forchetta con Sinfonia fondente 68% temperato a 31°C.
- Decorare con Crunchy beads milk.