



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

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA

PREPARAZIONE

- Q.B. -In stampi in silicone tondi per praline inserire dei pezzetti di Granella di biscotto al burro.
- g 1000 -Temperare il cioccolato a 28°C, aggiungere la pasta Nocciola e miscelare bene.
- g 50 -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%

CRUNCHY BEADS MILK

PREPARAZIONE

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