



## AMANDA

### PRALINA ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RIPIENO ALLA MANDORLA E CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

AVOLETTA  
RENO CONCERTO BIANCO 25,50% - FUSO A 45°C  
BURRO DI CACAO - FUSO A 45°C

##### PREPARAZIONE

g 1400 Miscelare tutti gli ingredienti, depositare il composto così ottenuto in un apposita cornice  
g 700 d'acciaio per pralineria.  
g 100 Far cristallizzare.  
Ricoprire la superficie con uno strato sottilissimo di cioccolato bianco non temperato.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Stampare il ripieno alla mandorla e cioccolato con un tagliapasta ovale.

Ricoprire singolarmente con RENO LATTE 34% temperato e decorare appoggiando una mandorla tostata sulla superficie prima che il cioccolato cristallizzi completamente.