



## CREMINI AL LATTE E FONDENTE

GUSTOSO CREMINO BICOLORE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE FONDENTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 800

NOBEL BITTER

g 200

#### PREPARAZIONE

Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto in una cornice da praline alta 2 cm, formando uno strato di 0.7-0.8 centimetri.

Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

### GANACHE AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 800

NOBEL LATTE

g 200

#### PREPARAZIONE

Fondere i due ingredienti in microonde a 35°C, versare il composto ottenuto sopra il primo strato di ganache cristallizzata.

Lasciar cristallizzare a 10-15°C.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il cremino, utilizzando una chitarra da praline, della forma e dimensione desiderata.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si consiglia di pesare le due ganache che vengono versate negli stampi in modo di ottenere due strati della stessa altezza.