

**irca****Seduction Line****PRALIN DELICRISP**

bicchierini gianduia al caffè

---

**GANACHE GIANDUIA CROCCANTE**

---

Cioccolato RENO LATTE g 200

---

PRALIN DELICRISP g 800

---

Fondere con forno a microonde il cioccolato a 35-40°C, aggiungerlo a PRALIN DELICRISP e miscelare delicatamente. Foderare degli stampi a forma di bicchierini con RENO LATTE 37/39 temperato, fare raffreddare e sformare. Utilizzando sacco a poche, riempire a  $\frac{3}{4}$  con il composto ottenuto in precedenza.

Preparare la ganache montata al caffè:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a media velocità fino a raddoppiare il volume e ad ottenere una consistenza “dressabile”. Con sacco a poche con bocchetta riccia formare un ricciolo sulla superficie dei bicchierini, chiudendoli e decorandoli a piacere.