

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

Bicchierini gianduia al caffè

---

**GANACHE GIANDUIA CROCCANTE**

---

Cioccolato RENO LATTE g 200-300

PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR g 800

---

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

---

**GANACHE MONTATA AL CAFFÉ**

---

CHOCOSMART CIOCC. BIANCO g 1.000

Caffè solubile (in polvere fine) g 25

Caffè macinato g 8

---

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