

**irca****Linea cioccolati "excellence"****RENO**

Pralina alla camomilla e aceto balsamico

RICETTA GANACHE ALLA CAMOMILLA:

RENO BIANCO 38-40	g 500
Panna fresca	g 300
Burro	g 60
Camomilla in bustina	n° 5-6

Portare ad ebollizione la panna e lasciare la camomilla in infusione per 10 minuti. Strizzare bene le bustine e reintegrare l'eventuale panna mancante. Versare sul cioccolato previamente fuso a circa 40°C e miscelare. Aggiungere il burro morbido e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciare riposare fino ad ottenere un composto cremoso e spatolabile.

RICETTA GANACHE ALL'ACETO BALSAMICO:

RENO BIANCO 38-40	g 500
Panna fresca	g 300
Aceto balsamico	g 40

Miscelare la panna fresca con il cioccolato bianco previamente fuso a circa 45°C ed aggiungere l'aceto balsamico. Lasciare riposare fino ad ottenere un composto cremoso.

Farcire una boule di cioccolato fondente con le due ganache ottenute. Chiudere con del cioccolato fondente RENO FONDENTE 36-38 58% temperato.

Ricoprire le boule con lo stesso cioccolato fondente temperato e decorare la superficie facendo aderire un foglietto sottile di cioccolato decorato.