



**irca**

Linea cioccolati "excellence"

RENO



Pralina alla frutta

RENO LATTE 34% (33/35)	g 50
RENO BIANCO 38/40	g 200
MIRROR ALLA FRUTTA	g 400
Burro morbido	g 30

Scaldare a bagnomaria od in forno a microonde a 45°C i due cioccolati, aggiungere il MIRROR ALLA FRUTTA prescelto, miscelare delicatamente ed infine incorporare il burro morbido.

Foderare degli stampi di policarbonato della forma desiderata con RENO LATTE 34% (37/39) o RENO BIANCO 38/40 temperato, riempirli con il composto ottenuto in precedenza e richiudere con lo stesso cioccolato temperato. Lasciare raffreddare e smodellare.