



irca

Linea cioccolati "excellence"

RENO



Pralina alle arachidi

PRALINE AMANDE NOISETTE	g 500
RENO LATTE 34% (37-39)	g 400
RENO FONDENTE 64% (40-42)	g 100
Arachidi salate sminuzzate	g 150-200

Far fondere a 45-50°C RENO LATTE, aggiungere le gocce di RENO FONDENTE e miscelare fino al completo scioglimento, aggiungere PRALINE AMANDE NOISETTE, miscelare bene ed infine aggiungere le arachidi sminuzzate finemente.

Depositare la crema negli appositi quadretti d'acciaio altezza 8 mm o negli appositi stampi di silicone e far raffreddare per 3-4 ore in frigorifero.

Spatolare su tutta la superficie uno strato sottilissimo di cioccolato fondente non temperato, attendere che solidifichi e tagliare con chitarra dei quadretti da 2x2 cm o sformare dagli stampi in silicone.

Ricoprire con RENO FONDENTE 64%% temperato e immediatamente decorare depositando un pezzetto di cannuccia sulla superficie della pralina che andrà poi tolto dopo la completa cristallizzazione.