



**irca**

Linea cioccolati "excellence"

RENO



Pralina caramel burro salato

RENO LATTE 33-35	g 150
RENO FONDENTE 64%	g 100
MIRROR CAMEL	g 350
Burro morbido	g 30
Sale	g 2

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

Foderare degli stampi di polycarbonato della forma desiderata con RENO LATTE 37-39 temperato, riempirli con il composto ottenuto in precedenza e richiudere con RENO LATTE 37-39 temperato. Lasciare raffreddare e smodellare.