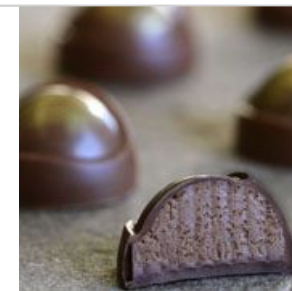


**irca****Seduction Line****PRALIN DELICRISP**

Pralina croccante Fleur de Sel

GANACHE CROCCANTE FLEUR DE SEL:

Cioccolato RENO LATTE g 400-600

PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR g 1.600

Fleur de sel g 1-1,5

Fondere con forno a microonde il cioccolato a 35-40°C, aggiungerlo a PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR ed a Fleur de Sel, miscelando delicatamente. Foderare degli stampi con RENO LATTE 37/39 temperato. Utilizzando un sacco a poche, riempire con il composto ottenuto in precedenza. Porre in frigorifero per 2-3 minuti in modo da far indurire il ripieno e richiudere con RENO LATTE 37/39 temperato. Lasciare raffreddare e smodellare.