

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

Pralina Cuore Bianco

---

**GANACHE BIANCA CROCCANTE:**

---

Cioccolato RENO BIANCO 38-40 g 200-300

---

PRALIN DELICRISP BLANC g 800

---

Fondere con forno a microonde il cioccolato a 35-40°C, aggiungerlo a PRALIN DELICRISP BLANC e miscelare delicatamente. Foderare degli stampi con RENO FONDENTE 64% temperato, utilizzando 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 FONDENTE 64% temperato. Lasciare raffreddare e smodellare.