



**irca**

**Seduction Line**

**PRALIN DELICRISP**



Pralina gianduia croccante

---

**GANACHE GIANDUIA CROCCANTE:**

---

Cioccolato RENO LATTE g 200-300

---

PRALIN DELICRISP CLASSIC g 800

---

Fondere con forno a microonde il cioccolato a 35-40°C, aggiungerlo a PRALIN DELICRISP CLASSIC, 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.