



irca

Linea cioccolati "excellence"

RENO



Pralina Porto

RICETTA GANACHE AL PORTO:

RENO BIANCO 38-40	g 650
Panna	g 200
Vino Porto	g 100-120

Fondere il cioccolato bianco a circa 45°C, nel frattempo miscelare la panna con il Vino Porto ed aggiungerla al cioccolato miscelando delicatamente.
Lasciare riposare fino ad ottenere un composto cremoso e spatolabile. Farcire una camicia di cioccolato fondente RENO 36-38 58% precedentemente preparata con la ganache ottenuta.
Porre in frigorifero per almeno 1 ora e chiudere con del cioccolato fondente RENO 36-38 58% temperato.