



**irca**

Linea cioccolati "excellence"

RENO



Pralina Strudel

RICETTA GANACHE ALLA MELA:

RENO BIANCO 38-40	g 600
Polpa di mela verde	g 300
Succo di limone	g 25-30
Rhum 70°	g 20
Cannella in polvere	g 1

Mixare la mela con il limone e la cannella fino ad ottenere una polpa molto fine.

Scaldare leggermente fino a 40°C, aggiungere il cioccolato bianco precedentemente fuso a 40°C ed infine aggiungere il Rhum.

Stendere il composto su un piano e spatolarlo per qualche minuto fino ad ottenere un composto cremoso ma denso.

Formare dei bicchierini di cioccolato fondente con RENO FONDENTE 36-38 58% temperato e farcirli completamente con la ganache intercalata con dei chicchi di uvetta sultanina messa a macerare una notte nel Rhum.

Chiudere con del cioccolato bianco o fondente e decorare la superficie con un chicco di uvetta sultanina od una decorazione di zucchero inumidito e colorato.