



**irca**

Linea cioccolati "excellence"

RENO



pralina zabaione

---

CREMA GANACHE ZABAIONE

---

RENO BIANCO 38/40 g 1.000

---

Panna liquida g 400

---

PASTA ZABAIONE g 350

---

Portare ad ebollizione la panna, aggiungere la PASTA ZABAIONE miscelando delicatamente, versare il composto nel RENO BIANCO previamente fuso a 40-45°C e miscelare con delicatezza fino ad ottenere una massa omogenea. Foderare gli stampi con RENO BIANCO 38/40 temperato precedentemente "sporcati" con RENO FONDENTE, riempirli con il composto ottenuto in precedenza e richiudere con RENO BIANCO 38/40 temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.