



Pralina al mandarino

RICETTA FARCITURA AL MANDARNO:

| WONDERCHOC WHITE | g 1.000 |
|--------------------|-----------|
| RENO BIANCO 38-40 | g 200 |
| JOYPASTE MANDARINO | g 160-180 |

Fondere WONDERCHOC WHITE a 40°C, aggiungere il cioccolato e miscelare fino a completo scioglimento. Aggiungere JOYPASTE MANDARINO e miscelare. Foderare degli stampi con RENO BIANCO 38/40 temperato e riempire con il composto ottenuto in precedenza. Porre in frigorifero per circa 10 minuti in modo da far indurire il ripieno e richiudere con RENO BIANCO 38/40 temperato. Lasciare cristallizzare e smodellare.