

**irca****Linea cioccolati "excellence"****CIOCCOLATI MONORIGINE**

Pralina Creme Brulee

RENO BIANCO 38-40	g 500
Panna 35% m.g.	g 250
JOYPASTE CREME BRULEE	g 160

Sciogliere il cioccolato a circa 50°C, aggiungere panna, JOYPASTE CREME BRULEE e miscelare con frusta.

- RIPIENO CROCCANTE AL CIOCCOLATO:

Formare uno strato sottile (circa 1 mm) di PRALIN DELICRISP NOIR, scaldandolo e versandolo in due fogli di carta da forno. Porre in frigorifero fino ad indurimento.

PROCEDIMENTO:

foderare degli stampi in policarbonato con cioccolato al latte monorigine LAIT MADAGASCAR 38% temperato. Formare una "camicia" sottile e far cristallizzare. Foderare nuovamente con CHOCOSMART CIOCCOLATO precedentemente fuso a 30-32°C formando una seconda camicia sottile e lasciare cristallizzare con lo stampo capovolto. Raschiare il prodotto in eccesso e farcire per $\frac{3}{4}$ con la ganache alla Crème Brûlée. Stampare dei dischetti di Ripieno Croccante al Cioccolato e posizionarli sopra la Ganache. Richiudere con cioccolato RENO BIANCO 38-40 temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.