

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

Pralina Tropical

- FARCITURA GELIFICATA AL MANGO:

FRUTTIDOR MANGO	g 500
LILLY NEUTRO	g 150
Acqua	g 100

Mixare FRUTTIDOR MANGO ed acqua, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

- CROCCANTE AL COCCO:

PRALIN DELICRISP COCONTY	g 800
CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE	g 200

Fondere CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE, aggiungerlo a PRALIN DELICRISP COCONTY e miscelare.

PROCEDIMENTO:

foderare degli stampi in policarbonato per realizzare un bicchierino con Cioccolato fondente monorigine NOIR PEROU 60%. Sformare i bicchierini, riempirli per metà con la farcitura gelificata al mango appena realizzata (quindi ancora liquida) e porre in frigorifero per circa 15 minuti. Chiudere formando un ulteriore strato di croccante al cocco e decorare la superficie facendo aderire del cocco rapè.