



PRALINA CANOABO DOMORI

GANACHE CANOABO

INGREDIENTI

CRIOLLO CANOABO FONDENTE 62%

PANNA

SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE

BURRO MORBIDO

PREPARAZIONE

g 655	Scaldare la panna con il glucosio a 30°C ed unirla al cioccolato precedentemente fuso a 45°C
g 570	Emulsionare bene
g 155	Unire il burro ammorbidito e continuare ad emulsionare.
g 60	Usare a 30°C

CAMICIA PRALINA

INGREDIENTI

SUR DEL LAGO FONDENTE 72%

PREPARAZIONE

Q.B.	Pre cristallizzare il cioccolato SUR DEL LAGO a 30,5°C e realizzare la camicia
------	--

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le praline con la ganache al canoabo

Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.