

## PRALINE DI CIOCCOLATO



### Menù Ingredients

100 g Granella di pistacchio - 7084X  
100 g Sablage nocciola - 7086  
1 confezione Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

### Ingredients

50 g Cocco rapè  
50 ml. Rum  
3 Uova  
300 g Ganache al cioccolato

Chef: Monica Copetti

### Method

Versare il contenuto della confezione di preparato per salame al cioccolato nella ciotola della planetaria con frusta a foglia. Aggiungere le uova ed il rum. Lavorare per 3 minuti a velocità media finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati. Aggiungere la ganache e lasciare riposare qualche minuto. Formare delle palline da 30 g. e rotolarle nel sablage di nocciola, nella granella di pistacchi e nel cocco rapè. Disporre le palline in pirottini di carta e lasciare riposare in frigorifero.