PRALINES AU CHOCOLAT



Ingrédients Menù

100 g Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X

100 g Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086

1 confezione Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO (Préparation en poudre pour SAUCISSON AU CHOCOLAT) - PP1X

Ingrédients

50 g Noix de coco rapé

50 ml Rhum

3 Œfs

300 g Ganache au chocolat

Chef: Monica Copetti

Préparation

Verser le contenu de préparation du saucisson au chocolat dans le bol du batteur planétaire à l'aide d'un fouet à feuilles. Ajouter les œufs et le rhum. Mélanger pendant 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter la ganache et laisser reposer quelques minutes. Façonner des boules de 30 g et les rouler dans le sablage noisettes, les éclats de pistache et coco rapé. Placer les boules dans des moules en papier et laisser reposer au réfrigérateur.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)