

PRALINE DI CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

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

Ingredienti

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

Chef: Monica Copetti

Procedimento

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.