PRALINE DI CIOCCOLATO



Chef: Monica Copetti

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)