

NAVELLINA DI NOTO

Pralina

.....

CIOCCOLATO BIANCO EDELWEISS ICAM PROFESSIONAL
CIOCCOLATO AL LATTE AMBRA 40% ICAM PROFESSIONAL

.....

COMPONENTI

CREMINO ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

700 g **Cioccolato Bianco Edelweiss
Icam Professional Cod. 8372**
300 g **Cioccolato al Latte Ambra 40%
Icam Professional Cod. 8349**
600 g pasta alla mandorla amara
200 g olio di cocco

PROCEDIMENTO

Miscelare l'olio e la pasta di mandorla, aggiungere i cioccolati temperati e mescolare bene.

PASTA DI ARANCIA

300 g cubetti di arancia canditi
150 g sciroppo di glucosio 60 de

Frullare al cutter fino ad ottenere una pasta.

MONTAGGIO

Decorare uno stampo in polycarbonato, produrre una camicia di **Cioccolato Bianco Edelweiss Icam Professional Cod. 8372**.
Riempire per $\frac{1}{4}$ con la pasta di arancia, terminare il riempimento con il cremino alle mandorle, lasciare cristallizzare poi chiudere con cioccolato temperato. Raffreddare e smodellare.



CIOCCOLATO BIANCO EDELWEISS

Il cioccolato bianco: prima qualità, aroma intenso di latte cremoso e vaniglia, gusto pulito, colore avorio brillante, perfetta fluidità.



CIOCCOLATO AL LATTE AMBRA 40%

Gusto pieno e pulito di latte con note delicate di cacao, dolcezza equilibrata.