

LE PRALINE PERUGINE

INGREDIENTI

150 gr cacao amaro
50 gr panna
200 gr granella di nocciole
200 gr crema spalmabile nocciola
300 gr cioccolato fondente 70 %



PROCEDIMENTO

Unire in una boule la granella di nocciole, il cacao amaro e la crema spalmabile.

Impastare con le mani fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Realizzare delle praline di circa 16 gr. e farle cristallizzare per 15 min..

A questo punto mettere le nocciole precedentemente tostate in forno a 100° per 30 minuti sopra ad ognuna delle praline.

Sciogliere il cioccolato fondente al 50% a bagnomaria o al microonde e procedere a raffreddare il cioccolato stendendolo su un piano di marmo con una spatola.

Quando il cioccolato avrà raggiunto la temperatura di 31° ca. mettere le praline su di una griglia e ricoprirle con il cioccolato raffreddato.