

# LE PRALINE PERUGINE

di Alessio MARGOTTINI. Mastro cioccolatiere, docente in corsi di formazione



## Ingredienti

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

## Preparazione

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 ricoprite con il cioccolato raffreddato.