

Barrita de praliné

crujiente con vainilla

Praliné crujiente

175gr Cobertura de leche Jade 38,8%
95gr Manteca de cacao
625gr Praliné avellana
135gr Pasta pura avellana
225gr Pailleté Feuilletine
50gr Mantequilla avellana
2uni Vaina de vainilla
3gr Sal

Atemperar la cobertura de leche junto con la manteca de cacao.

Verter sobre el praliné y la pasta de avellana con la mantequilla fundida a 40°C.

Incorporar el Pailleté Feuilletine.

Dosificar de inmediato en los moldes encamisados.

Otros

C/s Pintura negra 70/30
C/S Cobertura de leche Jade

Disponer los moldes en un espacio atemperado en torno a unos 20/24°C o bien precalentar cuidadosamente con una pistola térmica.

Pistolear ligeramente los moldes con pintura negra 70/30.

Rascar los moldes para quitar el exceso de pintura.

Fundir la cobertura de negra y precristalizar correctamente.

Encamisar los moldes en forma de barrita y reservar unas horas hasta una correcta cristalización.

Dosificar el relleno y reservar unas horas hasta una correcta cristalización.

Tapar los moldes, cristalizar, desmoldar, envasar y reservar.

