

Pralines

Certifiées Cacao-Trace



INGRÉDIENTS

Sphère de noisette

Belcolade Selection Lait Supérieur Cacao-Trace	6 g
Carat Nutolade	5 g
Noisettes	1,5 g
Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace (noir)	1,5 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Sphère de noisette

Moulez un moule demi-sphère avec le **Belcolade Selection Lait Supérieur Cacao-Trace**. Laissez prendre. Remplissez le moule de **Carat Nutolade** et laissez prendre à nouveau 10 min. Fermez le moule avec du **Belcolade Selection Lait Supérieur Cacao-Trace** tempéré et déposez immédiatement une noisette panée sur le dessus. Laissez prendre et démoulez.

Moule réf : Chocolate World CW1217

ASSEMBLAGE

Moulez un moule demi-sphère avec Belcolade Selection Lait Supérieur Cacao-Trace. Laissez prendre. Remplissez le moule de Carat Nutolade et laissez prendre à nouveau 10 min. Fermez le moule avec du Belcolade Selection Lait Supérieur Cacao-Trace tempéré et déposez immédiatement une noisette panée sur le dessus. Laissez prendre et démoulez.