

# MAITOSUKLAA KARAMELLIPRALINI

2400074 / Dobra maitosuklaa konvehtiaihio

## Täyte:

2400171 / Pralin Delicrisp karamelli **500 g**

2400167 / Chococream suolakaramelli **500 g**

## Kuorrute:

2400128 / Maitosuklaapisara **300 g**

2400014 / Kuorrute vaalea **500 g**

## Täyte:

Lämmitä Chococream täyte noin 35 asteiseksi ja sekoita joukkoon huoneenlämpöinen Delicrisp täyte. Tarkista lämpötila, ihanteellinen olisi noin

30 astetta. Pursota massapussin avulla täyte konvehtiaihioihin ja siirrä kylmään jähmettymään.

## Kuorrute:

Punnitse ainekset, sulata 45 asteiseksi ja sekoita sileäksi. Anna jäähtyä 30-35 asteiseksi. Dippaa täytetyt praliinit kuorrutteessa ja pyörittele hieman leivinpaperin päällä, jotta saat ylimääräisen kuorrutteen pois praliinin pinnasta. Lisää haluamasi ripotteet pintaan. Nosta hetkeksi kylmään ottamaan kiilto. Ripottele halutessasi digestiverouhetta (36509) koristeeksi ennen suklaankuorrutteen jähmettymistä.



**CONDITE**