

TUMMASUKLAA MERISUOLAPRALINI

2400072 / Dobra tummasuklaa konvehtiaihio

Täyte:

102475 / Tumma tryffeli **450 g**

2400169 / Pralin Delicrisp tummasuklaa **600 g**

F00135 / Merisuola hienokiteinen **18 g**

Kuorrute:

2400132 / Tummasuklaapisara **300 g**

2400013 / Kuorrute tumma **500 g**

Täyte:

Lämmitä tryffeli noin 35-asteiseksi ja sekoita joukkoon huoneenlämpöinen Delicrisp-täyte ja suola. Tarkista lämpötila, ihanteellinen on 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. Pyörittele halutessasi pralinit kaakaojauheessa.



CONDITE