

VALKOSUKLAA SITRUUNAPRALINI

2400073 / Dobla valkosuklaa konvehtiaihio

Täyte:

2400170/ Pralin Delicrisp sitruuna-marenki **400 g**

2400168 / Covercream sitruuna **500 g**

Kuorrute:

2400127 / Valkosuklaapisara **300 g**

2400015 / Kuorrute valkoinen **500 g**

Täyte:

Lämmitä Covercream 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 kuorruhteessa ja pyörittele hieman leivinpaperin päällä, jotta saat ylimääräisen kuorruhteen pois praliinin pinnasta. Lisää haluamasi ripotteet pintaan. Nosta hetkeksi kylmään ottamaan kiilto. Koristele halutessasi maitosuklaaraidoilla.



CONDITE