

LA CREMA DA SPALMARE




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

LA CREMA DA SPALMARE

CREMA DA SPALMARE

115 g latte concentrato
non zuccherato

40 g glucosio

190 g **CARAMÉLIA 36%**

40 g **PRALINATO
FRUTTATO MANDORLE/
NOCCIOLE 50%**

Far riscaldare il latte concentrato non zuccherato con il glucosio. Versare in tre volte sul cioccolato fuso per creare una buona emulsione. Terminare il composto aggiungendo il **PRALINATO FRUTTATO MANDORLE/NOCCIOLE 50%**.

Versare in un vasetto e conservare in frigorifero per un massimo di due settimane.