

# LA CREMA DE UNTAR



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# LA CREMA DE UNTAR

---

## CREMA DE UNTAR

115 g leche condensada  
no azucarada  
40 g glucosa  
190 g **CARAMÉLIA 36 %**  
40 g **PRALINÉ**  
**ALMENDRA AVELLANA**  
**AFRUTADA 50 %**

Calentar la leche condensada sin azúcar con la glucosa. Verter en 3 veces sobre el chocolate fundido para crear una buena emulsión. Terminar la mezcla añadiendo el **PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO**. Verter en bote y conservar en la nevera dos semanas como máximo.