

Especialidad	Productos
<i>bombon pralin delicrisp</i>	<i>COBERTURA RENO 64%, PRALIN DELICRISP, COBERTURA RENO 58%</i>

FORMULA.

Cobertura Reno.....1000gm.

Pralin Delicrisp.....1000gm.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Fundir la cobertura Reno 58 %, a temperarla sobre 34—36º C, mezclarla suavemente con Pralin Delicrisp, depositar la mezcla en un marco apropiado con un grosor de 8 mm.

Dejaremos cristalizar el tiempo necesario a temperatura entre 18 y 20º C. Cortando piezas a de cuadas, que vallaremos con cobertura atemperada Reno 64 %.

DECORACION

Con cobertura atemperada realizaremos plaquetas sobre serigrafías que cortaremos y pegaremos sobre los bombones recién vallados.

SUGERENCIAS

Teniendo en cuenta que se dispone de tres tipos de Pralin Delicrisp, Blanco, Leche y negro podemos tener mas variedad con la misma receta.

ANOTACIONES.