Cahier de recettes | Lucile Capponi

Catégorie Pralinés

Nom Spécialité gianduja-caramel | Recette pour pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
		Crumble gianduja
		Caramel salé
		Feuilles d'or

0 Masse de la recette

Procédé

Mettre une couche de couverture dans les moules à spécialité.

Egoutter le surplus puis laisser tirer.

Déposer une fine couche de crumble gianduja dans le fond.

Faire prendre 5min au réfrigérateur.

Dresser une autre fine couche de caramel salé sur le crumble gianduja.

Faire prendre 5min au réfrigérateur avant de fermer les pralinés avec de la couverture.

Laisser prendre 20min au refrigérateur puis démouler.

Déposer au pinceau des carrés de feuilles d'or aux extrémités des spécialités.

Paramètres de cuisson

Température | Temps | Soupirail

Remarques