

# Pralina Sur del Lago

## Ingredienti

---

- 0,633g panna
- 0,462g miele di acacia
- 0,132g sorbitolo
- 0,933G CIOCCOLATO SUR DEL LAGO 72%
- 0,168g burro liquido

## Procedimento

---

Sciogliere separatamente il cioccolato.

Scaldare a circa 40° la panna e aggiungere sorbitolo e miele con burro liquido.

Emulsionare con l'aiuto di un mixer a immersione, fino ad ottenere un composto liscio-lucido.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare cristallizzare una notte in frigorifero.



\*Materiale in concessione a Vivaldi Group srl – Artigiali. Questa copia vi è stata fornita nell'ambito delle attività di formazione e comunicazione dell'azienda: modifica e diffusione a terzi non sono autorizzate.