



CHAMPAGNEPRALIN

Vit chokladpralin med en len champagnetryffel. Rullad i florsocker.

Antal enheter
Enhetsvikt i gram
Total tid för recept
Varav aktiv arbetstid

243 st
15 g
0 min
0 min

Ingredienser

Art nr	Varumärke	Artikel	Vikt (g)
06910	ARLA	VISPGRÄDDE 40% 10 l	900 g
00209	KOBIA	GLUKOSSIRAP 7 kg	200 g
72703	LUBECA	CHOKLAD CHIPS VIT 29% 10 kg Västafrika	1500 g
95066	DREIDOP	SMAKPASTA MARC DE CHAMPAGNE 1	150 g
51500	ARLA	SMÖR NS 1 kg	100 g
Tryffelskal			
64327	BARBARA	CHOKLADTRYFFELS KAL VIT 504 st	800 g
Total vikt			3650 g

Arbetsbeskrivning

Koka upp grädde och glukos. Vänd ner i 3 omgångar med slickepott i chokladen. Tillsätt smakpastan och smör, avsluta med att mixa med stavmixer. Täck med plastfilm och låt svalna av. Fyll pralinskalen och låt stå över natten. Förslut med vit choklad. Avsluta med att rulla pralinen i händerna med vit choklad och sedan i florsocker.



CHAMPAGNEPRALIN

*Vit chokladpralin med en len
champagnetryffel. Rullad i florsocker.*

Antal enheter
Enhetsvikt i gram
Total tid för recept
Varav aktiv arbetstid

243 st
15 g
0 min
0 min