



## LE OTTO PASSATE



[FoNDENTE IN PoLVERe](#)

Questa ricetta è stata ideata da:  
[Silvia Federica Boldetti](#)

### Ingredienti

#### Cremino

500 g Cioccolato fondente 70% origine Sao Thome  
200 g Pasta di mandorla tostata  
100 g Riso soffiato tritato finemente

#### Zucchero fondente al caffè

200 g Zucchero Fondente in Polvere  
24 g Acqua  
2 gocce Olio essenziale di menta

### Procedimento

#### 1. Cremino

Unite il cioccolato pre-cristallizzato alla pasta di mandorla e temperate la massa a 24° C.

Unite il riso soffiato e dressate negli stampi.

Lasciate cristallizzare.

#### 2. Zucchero fondente al caffè

Idratate lo zucchero fondente con l'acqua calda. Amalgamate bene, aggiungete la menta e scaldate intorno ai 50°C.

Lasciate raffreddare intorno ai 30°C e dressate lo zucchero alla menta nelle cavità delle praline.

Lasciate cristallizzare a temperatura ambiente.