



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.