

CROQ' NOISETTE

Krõbedad nugati-krokandipralineed



Pralineemass

1,000 kg Lubeca tume pähklipralineepasta
0,300 kg Lubeca Bio Peru 70, tume
kuvertüür

Ained sulatada koos ja jahutada
temperatuurini ~25-27 °C.

Krokant

0,150 kg Lubeca hakitud mandlid
0,150 kg kristallsuhkur
või
0,300 kg Sarapuupähklikrokant

Suhkur karamelliseerida ja lisada
eelnevalt röstitud mandlid. Võib
kasutada ka valmis krokanti.