

## CROQ' NOISETTE

Kraukšīgās nugata-krokanta pralinē



### Pralinē masa

1,000 kg Lubeca tumšā riekstu pralinē pasta

0,300 kg Lubeca Bio Peru 70, tumšā kuvertūra

Sastāvdaļas sakausēt kopā un atdzesēt līdz -25-27 °C temperatūrai

### Krokants

0,150 kg Lazdu rieksti

0,150 kg Kristāliskais cukurs

sviests

0,300 kg Lazdu riekstu krokants

Cukuru karamelizēt un pievienot apgrauzdētus riekstus. Pēc atdzišanas samalt atdzisušo krokantu vai izmantot gatavo krokantu.