

# PRALINE ai **DISTILLATI**

## ALL' ORANGE ROYAL O TRIPLE SEC

200 g	Copertura al latte 35%
130 g	Crema Piemonte Camel
80 g	Miele
100 g	Orange Royal Camel / Triple Sec Alta Gamma Camel

## AL RUM O TRIPLE SEC

200 g	Crema Premium Camel
25 g	Pasta cacao scura Camel
150 g	Rum / Triple Sec Alta Gamma Camel
80 g	Zucchero invertito
50 g	Copertura fondente

## WILLIAM O KIRSH ALTA GAMMA

200 g	Copertura bianca 35%
130 g	Crema bianca Camel
130 g	Crema Piemonte Camel
100 g	William / Kish Alta Gamma Camel

## PROCEDIMENTO PRALINE all' Orange Royal, Triple Sec e Rum

*Riscaldare leggermente il miele con il distillato e mescolare bene. Riscaldare il resto e mescolare bene. Emulsionare il miele con il distillato ed unire le due masse. Riempire a circa 30°C e lasciare raffreddare prima della chiusura.*

## PROCEDIMENTO PRALINE alla pera Williams o al Kirsh

*Riscaldare il tutto e mescolare bene. Emulsionare con il distillato leggermente riscaldato.*