

Ricette PECTINA NH

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Crocante di pralinato alle mandorle

- 100 g **Acqua**
- 100 g **Glucosio DE38/40**
- 100 g **Burro secco 84%**
- 200 g **Zucchero semolato**
- 5 g **Pectina NH SOSA**
- 200 g **PRALINATO MANDORLE
CARAMELLATE 60%**
- 180 g **Mandorle bianche in polvere
SOSA**

Riscaldare l'acqua, il glucosio e il burro.

A 50 °C aggiungere la miscela di zucchero + pectina NH SOSA e cuocere fino a ebollizione.

Aggiungere il pralinato e le mandorle tritate, spalmare su un foglio di silicone e lasciare raffreddare.

Cuocere il croccante in forno a 180 °C per circa 7/8 minuti.