Reep met hazelnootpraliné

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Reep met hazelnootpraliné

RECEPT STAP VOOR STAP

Reep met hazelnootpraliné

BEREIDINGSWIJZE

- 222 g Hazelnootpraliné 65%
- 30g Crispy Crunchies
- 1 g zout
- 15 g ontgeurde cacaoboter
- 70 g Intense 35 Belgische couverturemelkchocolade
- 2 g vanillepulp
- 1 g limoenzeste
- 30 g gebrand hazelnootpoeder

PROCES

1. Smelt de melkchocolade en voeg de cacaoboter toe.
2. Meng de fijngerolde Crispy Crunchies met de hazelnootpraliné en voeg het zout, de vanillepulp, de limoenzeste en het gebrande hazelnootpoeder toe.
3. Voeg tot slot de gesmolten chocolade toe en roer het mengsel.
4. Temper het mengsel tot een temperatuur van 27 °C en gebruik het meteen als een laag bovenop de karamel in de chocoladereep.