

## INGREDIENTI

1000 gr cioccolato bianco  
600 gr pasta alle arachidi  
150 gr granella di arachidi salate  
50 gr burro di cacao  
50 gr burro anidro



## PROCEDIMENTO:

Sciogliere il cioccolato bianco il burro di cacao ed il burro anidro , temperarli a 28° poi aggiungere la pasta alle arachidi mescolare bene ed infine la granella di arachidi salate.

Riempire gli stampi Chocoflex LS06 a rondella fare cristallizzare in frigorifero, sformare dallo stampo, fare riprendere la temperatura ambiente, poi glassare con cioccolato al latte .

## INGREDIENTS

1000 gr white chocolate  
600 gr peanut paste  
150 gr salted peanut grains  
50 gr cocoa butter  
50 gr anhydrous butter

## METHOD:

Melt white chocolate, cocoa butter and anhydrous butter; temper them at 28°C. then add the peanut paste. Mix well and add finally the salted peanut grains. Fill Chocoflex LS06 moulds and let them crystallize in refrigerator. Demould, let them at room temperature, then ice with milk chocolate.