

# Truffes pralinées



## Ingrédients :

- \* 50g de praliné Favorites
- \* 50g de crème liquide
- \* 250g de brisures de Spéculoos
- \* 200g de chocolat
- \* 100g de lait concentré
- \* du cacao en poudre

## Recette :

Faites fondre le chocolat, doucement, ajoutez le praliné, la crème & le lait concentré.

Ajoutez les brisures de Spéculoos.

Formez des petites boules, puis roulez-les dans le cacao non sucré (type « Extra Brute » Barry), avant de laisser reposer au frais pendant au moins 1h.

## Disponible aux Établissements Salvi :

Le praliné Favorites @Barry, le chocolat St Domingue ou Papouasie @Barry, la crème liquide, le cacao en poudre @Barry, les brisures de Spéculoos, des caissettes pour présenter vos truffes.