

PRALINA ALBICOCCA E NOCCIOLA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	qb

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao arancione, e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia cioccolato latte 38% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	400g
olio di girasole	40g
sesamo - TOSTATO	60g

Temperare il cioccolato a 26.5°C aggiungere l'olio di riso, il sesamo tostato e miscelare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di frutta in crema all'albicocca ed uno di cremino.
Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.

irca GROUP
Extraordinary made simple.