



# 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

BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

qb

qb

qb

In uno stampo di polycarbonato 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

olio di girasole

sesamo - TOSTATO

400g

40g

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.