

PRALINA ALBICOCCA E NOCCIOLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO olio di girasole sesamo - TOSTATO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

400g Temperare il cioccolato a 26.5°C aggiungere l'olio di riso, il sesamo tostato e 40g miscelare bene.

60g

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%.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE