



# PRALINA MANDARINO E COCCO

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## CAMICIA ESTERNA

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

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

SINFONIA CAMEL ORO

qb

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

qb

Spruzzare  $\frac{1}{4}$  dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

qb

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao Arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia Caramel oro pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

## CREMINO CARMELLO E COCCO

SINFONIA CAMEL ORO

olio di semi  
olio di cocco  
cocco rapé

250g  
30g  
75g  
20g

Tostare il cocco rapé a 160°C per 10min e successivamente far raffreddare.  
Temperare il Sinfonia Caramel oro a 28.5°C. Unire al cioccolato temperato l'olio di riso e il burro di cocco precedentemente sciolto a 24-25°C.  
Emulsionare bene con un mixer ed infine aggiungere il cocco rapé tostato.  
Dressare negli stampi.

## COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con la frutta in crema Mandarino ed uno di cremino. Chiudere con il Sinfonia caramel Oro temperato.



Extraordinary  
made simple.