



# PRALINA NOCCIOLA E LIMONE

👤 Livello intermedio

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE

BURRO DI CACAO - VERDE

BURRO DI CACAO - BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - temperato a 29°C

### PREPARAZIONE

- qb Far precristallizzare il burro di cacao verde ad una temperatura di 28°C.
- qb Con l'aerografo spruzzare le estremità dello stampo con un leggero strato di verde.
- qb Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il temperare il burro di cacao giallo e spruzzarlo all'interno dello stampo.
- qb Successivamente temperare il burro di cacao bianco a 28°C ed aerografare l'intero stampo.
- qb Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).
- qb Precristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% alla temperatura di 29 °C e realizzare una camicia sottile all'interno dello stampo.

## FARCITURA LIMONE E CARMELLO

### INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin

TOFFEE D'OR CARMEL

### PREPARAZIONE

- 100g Miscela il FARCICIOCK LIMONE con il TOFFEE D'OR CARMEL.
- 50g

## CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

PRALINE NOISETTE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

DELICRISP

olio di semi di girasole

### PREPARAZIONE

125g Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP con il PRALINE

125g NOISETTE e l'olio di semi di girasole.

190g Aggiungere il SINFONIA BIANCO temperato a 28,5°C.

40g Unire il DELICRISP leggermente tritato e miscelare bene.

20g

## Composizione finale

---

Una volta realizzata la camicia in cioccolato al latte farcire le praline con uno strato di farcitura al limone e caramello (circa 1/3 dello stampo).

Successivamente colare uno strato di cremino alla nocciola.

Far cristallizzare il ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

Rimuovere le praline dallo stampo una volta che le praline saranno totalmente cristallizzate.



**RICETTA CREATA DA:**

**FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE