



PRALINA NOCCIOLA E LIMONE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE

BURRO DI CACAO - VERDE

BURRO DI CACAO - BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% -
temperato a 29°C

- 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. Successivamente temperare il burro di cacao bianco a 28°C ed aerografare l'intero stampo. 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

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin

TOFFEE D'OR CARMEL

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

PRALINE NOISETTE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

DELICRISP

olio di semi di girasole

125g

125g

190g

40g

20g

Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP con il PRALINE NOISETTE e l'olio di semi di girasole.

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

Unire il DELICRISP leggermente tritato e miscelare bene.

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.