

PRALINA NOCCIOLA E LIMONE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE	qb	Far precristallizare il burro di cacao verde ad una temperatura di 28°C.
BURRO DI CACAO - VERDE	qb	
BURRO DI CACAO - BIANCO	qb	Con l'aerografo spruzzare le estremita dello stampo con un leggero strato di verde.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - temperato a 29°C	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'inteno 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). Precristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% alla temperatura di 29 °C e realizzare una camicia sottile all'interno delllo stampo.

FARCITURA LIMONE E CARAMELLO

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

CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	125g	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.
PRALINE NOISETTE	125g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	190g	
DELICRISP	40g	
olio di semi di girasole	20g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzata la camicia in cioccolato al latte farcire le praline con uno strato di farcitura al limone e caramello (circa 1/3dello stampo).
Successivamente colare uno strato di cremino alla nocciola.
Far cristallizzare i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.
Rimuovere le praline dallo stampo una volta che le praline saranno totalmente cristallizzate.