



PRALINA NOCCIOLA E LIMONE

chef 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 pre cristallizzare 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.

Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato

qb 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).

Pre cristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% alla temperatura di 29 °C e realizzare una camicia sottile all'interno dello stampo.

FARCITURA LIMONE E CARAMELLO

INGREDIENTI

FARCICLOCK LIMONE - Cesarin

TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

100g Miscela il FARCICLOCK LIMONE con il TOFFEE D'OR CARAMEL.

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 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.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCiere