

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

Far precristallizare il burro di cacao verde ad una temperatura di 28°C. Con l'aerografo spruzzare le estremita dello stampo con un leggero strato di verde.

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 dello stampo.

FARCITURA LIMONE E CARAMELLO

INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

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

CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI	
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	
PRALINE NOISETTE	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	
DELICRISP	

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

olio di semi di girasole

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