



# Pralina vegana nocciola e limone

👩 Livello intermedio

## camicia esterna

### Ingredienti

SINFONIA VEGAN M\*LK DF

BURRO DI CACAO - ORO

### Preparazione

- qb All'interno di uno stampo a semisfera in polycarbonato pulito ed alla
- qb temperatura di circa 16-18° gradi, dare una pennellata di burro di cacao oro temperato a 28° gradi, per ricoprire metà della cavità a semisfera. attendere la cristallizzazione e procedere facendo una camicia con cioccolato vegan DF temperato.

## farcitura al limone

### Ingredienti

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin

### Preparazione

- qb Depositare sul fondo della semisfera cristallizzata una piccola quantità di Farciciock Limone.

## Cremino alla nocciola

---

### Ingredienti

SINFONIA VEGAN M\*LK DF

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

olio di cocco - burro di cocco

olio di girasole

GRANELLA DI NOCCIOLA - tostata

### Preparazione

750g mescolare insieme il burro di cocco, l'olio e la pasta nocciola, aggiungere il

300g cioccolato temperato ed infine la granella di nocciola.

75g miscelare bene e dressare all'interno delle semisfere.

75g

100g

## Composizione finale

---

lasciare cristallizzare, scaldare leggermente la superficie con un phon, chiudere con un ulteriore strato di cioccolato; lasciare cristallizzare nuovamente e sformare.



RICETTA CREATA DA:

**Davide Lista**

Pasticciere