



# Pralina vegana nocciola e limone

chef Livello intermedio

## camicia esterna

### Ingredienti

SINFONIA VEGAN M\*LK DF  
BURRO DI CACAO - ORO

### Preparazione

- qb All'interno di uno stampo a semisfera in policarbonato pulito ed alla 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

FARCICLOCK LIMONE - Cesarin

### Preparazione

- qb Depositare sul fondo della semisfera cristallizzata una piccola quantità di Farciclock 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