



# PRALINA VEGANA NOCCIOLA E LIMONE

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
 Pasticciere

## CAMICIA ESTERNA

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

qb All'interno di uno stampo a semisfera in polycarbonato 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

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin

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

## CREMINO ALLA NOCCIOLA

SINFONIA VEGAN M\*LK DF  
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE  
olio di cocco - burro di cocco  
olio di girasole  
GRANELLA DI NOCCIOLA - tostata

750g mescolare insieme il burro di cocco, l'olio e la pasta  
300g nocciola, aggiungere il cioccolato temperato ed infine  
75g la granella di nocciola.  
75g miscelare bene e dressare all'interno delle semisfere.  
100g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary  
made simple.