



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 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

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.