

PRALINA VEGANA NOCCIOLA E LIMONE

☐ Livello intermedio

camicia esterna

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF BURRO DI CACAO - ORO

PREPARAZIONE

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

FARCICIOCK LIMONE - Cesarin

PREPARAZIONE

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

Cremino alla nocciola

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF 750g

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE 300g
olio di cocco - burro di cocco 75g

75g

100g **Preparazione**

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

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**