# PRALINA ALBICOCCA E NOCCIOLA

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C | Q.B. |
| BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C | Q.B. |
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% | Q.B. |

### PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao arancione, e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia cioccolato latte 38% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

## RIPIENO ALL'ALBICOCCA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| FRUTTA IN CREMA CESARIN - ALBICOCCA | Q.B. |

## CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO | g 400 |
| OLIO DI GIRASOLE | g 40 |
| SESAMO - TOSTATO | g 60 |

### PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato a 26.5°C aggiungere l'olio di riso, il sesamo tostato e miscelare bene.

## COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di frutta in crema all'albicocca ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.

### RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE