



PRALINA ALBICOCCA E NOCCIOLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

- BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C
- BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C
- SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,
- Q.B. 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.
- Q.B. 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 NOCCIOLATO BIANCO
- OLIO DI GIRASOLE
- SESAMO - TOSTATO
- g 400
- g 40
- g 60

PREPARAZIONE

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

Oops! An Error Occurred

The server returned a "500 Internal Server Error".

Something is broken. Please let us know what you were doing when this error

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

Oops! An Error Occurred

The server returned a "500 Internal Server Error".

Something is broken. Please let us know what you were doing when this error