PRALINA NOCCIOLA E LIMONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE	Q.B.	Far precristallizare il burro di cacao verde ad una temperatura di 28°C.
BURRO DI CACAO - VERDE	Q.B.	Con l'aerografo spruzzare le estremita dello stampo con un leggero strato di verde.
BURRO DI CACAO - BIANCO	Q.B.	Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il temperare il
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C	Q.B.	burro di cacao giallo e spruzzarlo all'inteno dello stampo.
		Successivamente temperare il burro di cacao bianco a 28°C ed aerografare l'intero stampo.
		Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).
		Precristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% alla temperatura di 29 °C e realizzare
		una camicia sottile all'interno delllo stampo.

FARCITURA LIMONE E CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARCICIOCK LIMONE - CESARIN	g 100	Miscela il FARCICIOCK LIMONE con il TOFFEE D'OR CARAMEL.
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 50	



CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

SETTE e l'olio di semi di
5

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzata la camicia in cioccolato al latte farcire le praline con uno strato di farcitura al limone e caramello (circa 1/3dello stampo).

Successivamente colare uno strato di cremino alla nocciola.

Far cristallizzare i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

Rimuovere le praline dallo stampo una volta che le praline saranno totalmente cristallizzate.



RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

