

PRALINA VEGANA NOCCIOLA E LIMONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA VEGAN M*LK DF	Q.B.	All'interno di uno stampo a semisfera in policarbonato pulito ed alla temperatura di circa 16-18° gradi,
BURRO DI CACAO - ORO	Q.B.	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		PREPARAZIONE
FARCICIOCK LIMONE - CESARIN	Q.B.	Depositare sul fondo della semisfera cristallizzata una piccola quantità di Farciciock Limone.

CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 750	mescolare insieme il burro di cocco, l'olio e la pasta nocciola, aggiungere il cioccolato temperato ed
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 300	infine la granella di nocciola.
OLIO DI COCCO - BURRO DI COCCO	g 75	miscelare bene e dressare all'interno delle semisfere.
OLIO DI GIRASOLE	g 75	
GRANELLA DI NOCCIOLA - TOSTATA	g 100	



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 PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

