



## 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

Q.B. 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.

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE | g 125 |
| PRALINE NOISETTE           | g 125 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 190 |
| OLIO VEGETALE              | g 20  |
| DELICRISP                  | g 20  |
| GRANELLA DI NOCCIOLA       | g 30  |

### PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato a 28.5°C, aggiungere la Joypaste nocciola piemonte, il praline noisette, l'olio di riso e miscelare bene.

Infine aggiungere il delicrisp e le hazelnut crunch.

### 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