



## PRALINA NOCCIOLA E LIMONE

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE

BURRO DI CACAO - VERDE

BURRO DI CACAO - BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C

#### PREPARAZIONE

Q.B. Far precristallizzare il burro di cacao verde ad una temperatura di 28°C.

Q.B. Con l'aerografo spruzzare le estremità dello stampo con un leggero strato di verde.

Q.B. Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il

Q.B. temperare il burro di cacao giallo e spruzzarlo all'interno 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 dello stampo.

### FARCITURA LIMONE E CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN

TOFFEE D'OR CARMEL

#### PREPARAZIONE

g 100 Miscela il FARCICIOCK LIMONE con il TOFFEE D'OR CARMEL.

g 50

### INGREDIENTI

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 125
PRALINE NOISETTE	g 125
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 190
DELICRISP	g 40
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 20

### PREPARAZIONE

Miscelare la JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP con il PRALINE NOISETTE e l'olio di semi di girasole.

Aggiungere il SINFONIA BIANCO temperato a 28,5°C.

Unire il DELICRISP leggermente tritato e miscelare bene.

### COMPOSIZIONE FINALE

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

Successivamente colare uno strato di cremino alla nocciola.

Far cristallizzare il 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