



PRALINA VEGANA NOCCIOLA E LIMONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF

BURRO DI CACAO - ORO

PREPARAZIONE

Q.B. All'interno di uno stampo a semisfera in polycarbonato pulito ed alla temperatura di circa 16-18°

Q.B. gradi, 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

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN

PREPARAZIONE

Q.B. Depositare sul fondo della semisfera cristallizzata una piccola quantità di Farciciock Limone.

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF	g 750
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 300
OLIO DI COCCO - BURRO DI COCCO	g 75
OLIO DI GIRASOLE	g 75
GRANELLA DI NOCCIOLA - TOSTATA	g 100

PREPARAZIONE

mescolare insieme il burro di cocco, l'olio e la pasta nocciola, aggiungere il cioccolato temperato ed infine la granella di nocciola.

miscelare bene e dressare all'interno delle semisfere.

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