



## 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 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.

### CREMINO CROCCANTE ALLA NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

g 400

OLIO DI GIRASOLE

g 40

SESAMO - TOSTATO

g 60

#### PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato a 26.5°C aggiungere l'olio di riso, il sesamo tostato e miscelare bene.

## 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