



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° gradi,
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

FARCICIOCK LIMONE - CESARIN

PREPARAZIONE

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

CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

SINFONIA VEGAN M*LK DF
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE
OLIO DI COCCO - BURRO DI COCCO
OLIO DI GIRASOLE
GRANELLA DI NOCCIOLA - TOSTATA

PREPARAZIONE

- g 750 mescolare insieme il burro di cocco, l'olio e la pasta nocciola, aggiungere il cioccolato temperato ed
g 300 infine la granella di nocciola.
g 75 miscelare bene e dressare all'interno delle semisfere.
g 75
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