



## 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 policarbonato pulito ed alla temperatura di circa 16-18° gradi, dare una pennellata di burro di cacao oro temperato a 28° gradi, per ricoprire metà della cavità a semisfera.
- Q.B. 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

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

OLIO DI COCCO - BURRO DI COCCO

OLIO DI GIRASOLE

GRANELLA DI NOCCIOLA - TOSTATA

g 750

g 300

g 75

g 75

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.

miscolare 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