



## PRALINA MANDARINO E COCCO

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CAMEL ORO

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero

Q.B. aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Q.B. Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao Arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia Caramel oro pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

### RIPIENO AL MANDARINO

---

#### INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO

Q.B.

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

OLIO DI SEMI

OLIO DI COCCO

COCCO RAPÉ

g 250

g 30

g 75

g 20

### PREPARAZIONE

Tostare il cocco rapé a 160°C per 10min e successivamente far raffreddare.

Temperare il Sinfonia Caramel oro a 28.5°C. Unire al cioccolato temperato l'olio di riso e il burro di cocco precedentemente sciolto a 24-25°C.

Emulsionare bene con un mixer ed infine aggiungere il cocco rapé tostato.

Dressare negli stampi.

### COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con la frutta in crema Mandarino ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia caramel Oro temperato.



**RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE