



## 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,  
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.

### FARCICIOCK 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