

INGREDIENTI

250 gr copertura fondente al 64% di cacao

250 gr pasta nocciola 100%

250 gr pralinato mandorla/nocciola

2gr vaniglia in polvere



PROCEDIMENTO:

Miscelare la pasta nocciola, il pralinato e la vaniglia. Incorporare, emulsionando, la copertura temperata. Cristallizzare a 25°C.

Foderare gli stampi con copertura fondente temperata. Lasciare cristallizzare la camicia. Riempire gli stampi con il pralinato nocciola alla vaniglia. Lasciare riposare per 24 ore a 17°C. Chiudere gli stampi con copertura fondente temperate. Sformare.

INGREDIENTS

250 gr dark chocolate covering 64% of cocoa

250 gr hazelnut paste 100%

250 gr almond/hazelnut cream

2gr powder vanilla



METHOD:

Mix the hazelnut paste, the cream and the vanilla. Incorporate, by emulsifying, the tempered covering. Crystallize at 25°C.

Line the mould with dark tempered chocolate. Let crystallize. Fill the mould with hazelnut cream at vanilla. Leave at 17°C for 24 hours. Close the mould with dark tempered chocolate covering. Demould.