



LEMON, YUZU AND CARAMEL BON BON

chef Basic level

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTS

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

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO,
TEMPERATO A 28°C
SINFONIA PISTACCHIO

PREPARATION

- In uno stampo di policarbonato a forma di limone refrigerato a 18°C,
qb Spruzzare le 2 estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio
di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao giallo, pulire gli eccessi e far
cristallizzare.
qb 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 Pistacchio pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL LIMONE,YUZU E CARAMELLO

INGREDIENTS

purea di yuzu - LEMON-YUZU RAVIFRUIT

GLUCOSIO

buccia di limone grattugiata

PREPARATION

- 200g Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.
240g Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Limone e lasciar
4g raffreddare tutta la notte.
Miscelare 100g di gel con 100g di toffedor salty caramel.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

olio di semi

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

sale

TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO

PREPARATION

300g Temperare il cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio, la Joypaste Pesto di
50g pistacchio, Joypaste Pistacchio gran riserva ed infine il sale e la granella di
100g pistacchio caramellizzata.
50
3g
40g

Composizione finale

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con Limone, Yuzu e caramello ed uno di cremino al Pistacchio.

Chiudere con il Sinfonia Pistacchio.