



LEMON, YUZU AND CARAMEL BON BON

👤 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 CARMELLO

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 raffreddare tutta la notte.
- 4g Miscelare 100g di gel con 100g di toffedor salty caramel.

CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTS		PREPARATION
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO		300g
olio di semi		50g
<u>JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO</u>		100g
<u>JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA</u>		50
sale		3g
<u>TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO</u>		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.