



BOMBÓN DE LIMÓN, YUZU Y CAMELO

👤 Basic level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CÁSCARA DE CHOCOLATE

MANTECA DE CACAO - COLOR VERDE,
TEMPLADO A 28 °C

MANTECA DE CACAO - COLOR
AMARILLO, TEMPLADO A 28 °C

AUREA PISTACHO - Domori

En un molde de policarbonato en forma de limón refrigerado a 18 °C, rocía los 2 extremos del molde con la manteca de cacao verde usando un compresor y un aerógrafo y deja cristalizar.

Rocía todo el molde con la manteca de cacao amarilla, limpia el excedente y deja cristalizar.

Por último, rocía el molde con la manteca de cacao blanco, limpia el excedente y deja cristalizar.

Una vez cristalizado, crea una lámina de chocolate con Aurea Pistachio, limpia el excedente de chocolate y deja cristalizar.

GEL DE LIMÓN, YUZU Y CAMELO

puré de yuzu - LEMON-YUZU

RAVIFRUIT

GLUCOSA

ralladura de limón

200g

240g

4g

Lleva el puré y la glucosa a 75°Brix a una cacerola pequeña.

Una vez alcanzado el nivel Brix, añade la ralladura de limón y deja enfriar toda la noche.

Mezcla 100 g de gel con 100 g de caramelo salado toffedor.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PISTACHO CREMINO

BIANCOLATTE 35%

aceite de semillas

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

sal

PRALINÉ DE PISTACHOS SIN CÁSCARA

PICADOS

300g

50g

100g

50

3g

40g

Templa el chocolate a 28,5 °C, añade el aceite, Joypaste Pesto di Pistacchio, Joypaste Pistacchio gran riserva y por último la sal y los granos de pistacho caramelizados.

COMPOSICIÓN FINAL

Luego, procede con el relleno creando una capa con limón, Yuzu y caramelo y una con crema de pistacho. Cierra con Aurea Pistachio.



Extraordinary
made simple.