



BOMBÓN DE LIMÓN, YUZU Y CAMELO

👤 Advanced 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

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO

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 Sinfonia 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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %	300g	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.
aceite de semillas	50g	
<u>JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO</u>	100g	
<u>JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA</u>	50	
sal	3g	
PRALINÉ DE PISTACHOS SIN CÁSCARA PICADOS	40g	

COMPOSICIÓN FINAL

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



Extraordinary
made simple.