



PRALINA PASSION FRUIT E CREMINO AL PISTACCHIO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

GELÉE ALLA FRUTTA

polpa di passion fruit - ravifruit
zucchero semolato
sciroppo di glucosio
destrosio
zucchero semolato
pectina - nh
acido citrico - in soluzione 50-50

400g
60g
160g
80g
20g
16g
6g

Unire in un pentolino la purea di passion fruit, la prima parte di zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio ed il destrosio.

Scaldare fino a raggiungere i 60 gradi ed aggiungere il rimanente zucchero semolato miscelato precedentemente con la pectina.

Cuocere fino a raggiungere i 107°C (brix 75°)

Togliere dal fuoco ed aggiungere l'acido citrico. Colare il gelée al passion fruit in un quadro e far raffreddare

CREMINO AL PISTACCHIO

AUREA PISTACCHIO
olio di semi di girasole
DELICRISP

550g
85g
50g

Pre-cristallizzare il AUREA PISTACCHIO a 27°C, unire l'olio di semi e il delicrisp ed emulsionare con un mixer.

Prendere il quadro con il gelee' al frutto della passione ed appoggarvi sopra un secondo quadro e successivamente colare il cremينو al pistacchio sopra al gelee al frutto della passione.

Lasciar cristallizzare a 15°C per tutta la notte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il quadro con il cremino al pistacchio e il gelée al frutto della passione, rigiralo così da avere il gelee' sulla parte alta.

Con un coltellino tagliare i bordi e rimuovere il quadro.

Con la chitarra tagliare dei quadratini.

Pre-cristallizzare il AUREA PISTACCHIO a 27°C e ricoprire i singoli quadratini.

Decorare con granella di pistacchio tostata (2-4mm)



Extraordinary
made simple.