

# PRALINA PASSION FRUIT E CREMINO AL PISTACCHIO

## **GELÉE ALLA FRUTTA**

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

400g Unire in un pentolino la purea di passion fruit, la prima parte di zucchero 60g semolato, lo sciroppo di glucosio ed il destrosio.

160g Scaldare fino a raggiungere i 60 gradi ed aggiungere il rimanente zucchero

80g semolato miscelato precedentemente con la pectina.

20g 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**

#### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO olio di semi di girasole DELICRISP

### **PREPARAZIONE**

550g Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C, unire l'olio di semi e il

85g delicrisp ed emulsionare con un mixer.

50g Prendere il quadro con il gelee' al frutto della passione ed appoggarvi sopra un secondo quadro e successivamente colare il cremino al pistacchio sopra al gelee al frutto della passione.

Lasciar cristallizzare a 15°c per tutta la notte.

## **Composizione finale**

Prendere il quadro con il cremino al pistacchio e il gelée al frutto della passione, rigiralo cosi 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 SINFONIA PISTACCHIO a 27°C e ricoprire i singoli quadratini.

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



## **RICETTA CREATA DA:**

FRANCESCO MAGGIO

**CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE**