

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	400g
zucchero semolato	60g
sciroppo di glucosio	160g
destrosio	80g
zucchero semolato	20g
pectina - nh	16g
acido citrico - in soluzione 50-50	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	550g
olio di semi di girasole	85g
DELICRISP	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 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 AUREA PISTACCHIO a 27°C e ricoprire i singoli quadratini.
Decorare con granella di pistacchio tostata (2-4mm)

irca GROUP

Extraordinary made simple.