

PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO E ORO, TEMPERATO A 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	qb

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso e oro, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia cioccolato fondente 68% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL ALL'ARANCIA

succo di arancia rossa	250g
pectina	3g
zucchero semolato	35g
zucchero semolato	62g
GLUCOSIO	50g
LEVOSUCROL	60g
acidificante: acido citrico - In soluzione (50/50)	5g

Portare la purea di arancia rossa a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr. zucchero e continuare la cottura.
Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.
Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.

CREMINO CIOCCOLATO AL LATTE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	160g
olio di girasole	20g
olio di cocco	20g

Temperare il cioccolato latte a 29.5°C e miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con il gel all'arancia ed uno di cremino.
Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.