



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

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

qb

qb

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

pectina

zucchero semolato

zucchero semolato

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

acidificante: acido citrico - In soluzione
(50/50)

250g

3g

35g

62g

50g

60g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO CIOCCOLATO AL LATTE

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
olio di girasole
olio di cocco

160g
20g
20g

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

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%.



Extraordinary
made simple.