



# PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

chef Livello intermedio

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO

A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO E ORO,  
TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

qb Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso e oro, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

qb 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

### INGREDIENTI

succo di arancia rossa

pectina

zucchero semolato

zucchero semolato

### GLUCOSIO

### LEVOSUCROL

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

### PREPARAZIONE

250g Portare la purea di arancia rossa a 60°C, aggiungere la pectina

3g precedentemente mescolata con i 45gr. zucchero e continuare la cottura.

35g Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.

62g Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.

50g

60g

5g

## CREMINO CIOCCOLATO AL LATTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

olio di girasole

olio di cocco

### PREPARAZIONE

160g Temperare il cioccolato latte a 29.5°C e miscelare insieme tutti gli ingredienti

20g e dressare negli stampi.

20g

## 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%.



**RICETTA CREATA DA:**

**OMAR IBRIK**

**PASTRY CHEF**