

PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

□ 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,

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

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.

35q Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.

62a Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare 50a tutta la notte.

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