



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 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.
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

succo di arancia rossa
pectina
zucchero semolato
zucchero semolato
GLUCOSIO
LEVOSUCROL
acidificante: acido citrico - In soluzione
(50/50)

250g Portare la purea di arancia rossa a 60°C, aggiungere la
3g pectina precedentemente mescolata con i 45gr.
35g zucchero e continuare la cottura.
62g Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.
50g Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido
60g citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
5g



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.