

# PRALINA LIMONE, YUZU E PISTACCHIO

□ Livello intermedio

### **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE,
TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO,
TEMPERATO A 28°C
SINFONIA PISTACCHIO

#### **PREPARAZIONE**

In uno stampo di policarbonato a forma di limone refrigerato a 18°C, Spruzzare le 2 estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao giallo, 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 Pistacchio pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

# **GEL LIMONE, YUZU E CARAMELLO**

#### INGREDIENTI

purea di yuzu - LEMON-YUZU RAVIFRUIT <u>GLUCOSIO</u>

buccia di limone grattugiata

#### PREPARAZIONE

200g Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.

240g Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Limone e lasciar

4g rafreddare tutta la notte.

Miscelare 100g di gel con 100g di toffedor salty caramel.

## **CREMINO AL PISTACCHIO**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

olio di semi

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

sale

TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO

50g 100g **Preparazione** 

Temperare il cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio, la Joypaste Pesto di pistacchio, Joypaste Pistacchio gran riserva ed infine il sale e la granella di pistacchio caramellizata.

# **Composizione finale**

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con Limone, Yuzu e caramello ed uno di cremino al Pistacchio. Chiudere con il Sinfonia Pistacchio.



# RICETTA CREATA DA: OMAR IBRIK PASTRY CHEF