



PRALINA LIMONE, YUZU E PISTACCHIO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

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

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

AUREA PISTACCHIO - Domori

qb

qb

qb

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 Aurea Pistacchio pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL LIMONE, YUZU E CARMELLO

purea di yuzu - LEMON-YUZU

RAVIFRUIT

GLUCOSIO

buccia di limone grattugiata

200g

240g

4g

Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.
Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Limone e lasciar raffreddare tutta la notte.
Miscelare 100g di gel con 100g di toffedor salty caramel.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO AL PISTACCHIO

BIANCOLATTE 35%

olio di semi

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

sale

TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO

PRALINATO

300g

50g

100g

50

3g

40g

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 caramellizzata.

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.