



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
SINFONIA PISTACCHIO

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 Sinfonia 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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	300g	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.
olio di semi	50g	
<u>JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO</u>	100g	
<u>JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA</u>	50	
sale	3g	
TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO	40g	

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.



Extraordinary
made simple.