



PRALINA CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

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

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

qb Spruzzare $\frac{1}{4}$ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso, 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 latte 38% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL AL LAMPONE

purea di lampone - RAVIFRUIT

pectina

zucchero - TREALOSIO

destrosio

zucchero semolato

GLUCOSIO

acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)

250g

4g

22g

31g

130g

100g

4g

Portare la purea di lamponi a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr. zucchero e continuare la cottura.

Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri. Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68%

olio vegetale

olio di cocco

160g

40g

20g

Temperare il cioccolato fondente a 31.0°C , miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al Lampone ed uno di cremino.
Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



Extraordinary
made simple.