



PRALINA CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

👤 Livello intermedio

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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%

PREPARAZIONE

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

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.

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

INGREDIENTI

purea di lampone - RAVIFRUIT

pectina

zucchero - TREALOSIO

destrosio

zucchero semolato

GLUCOSIO

acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)

PREPARAZIONE

250g Portare la purea di lamponi a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente
4g mescolata con i 45gr. zucchero e continuare la cottura.

22g Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.

31g Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare
130g tutta la notte.

100g

4g

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

olio vegetale

olio di cocco

PREPARAZIONE

160g Temperare il cioccolato fondente a 31.0°C , miscelare insieme tutti gli

40g ingredienti e dressare negli stampi.

20g

Composizione finale

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al Lampone ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF