

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	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C	
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	qb

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 ¼ 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

purea di lampone - RAVIFRUIT	250g
pectina	4g
zucchero - TREALOSIO	22g
destrosio	31g
zucchero semolato	130g
GLUCOSIO	100g
acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)	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.

CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	160g
olio vegetale	40g
olio di cocco	20g

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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