



PRALINA CIOCCOLATO E PERA

chef Livello intermedio

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO

A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE,
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.

qb Spruzzare $\frac{1}{4}$ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un

qb compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao verde, 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 ALLA PERA

INGREDIENTI

GLUCOSIO

polpa di pera

zucchero semolato

pectina

acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)

PREPARAZIONE

220g Portare a 55°C il glucosio e la purea, nel frattempo miscelare lo zucchero semolato con la pectina bene e aggiungere allo sciropo, portare a 75° BRIX 20g ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.
2,2g Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

GANACHE ALLA PERA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

polpa di pera - RAVIFRUIT

succo di limone - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

olio di cocco

PREPARAZIONE

200g Scaldare la purea di Pera con il glucosio e l'olio di cocco a 60°C, aggiungere il 140g cioccolato in gocce ed emulsionare.

8g Infine, aggiungere l'olio di cocco. Dressare negli stampi a 30°C

50g

40g

55g

Composizione finale

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con il gel alla pera ed uno di ganache. Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIE