

# PRALINA CIOCCOLATO E PERA

□ 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.

Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un 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

Portare a 55°C il glucosio e la purea, nel frattempo miscelare lo zucchero
semolato con la pectina bene e aggiungere allo sciroppo, portare a 75° BRIX
ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.

2,2q Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

4

# **GANACHE ALLA PERA**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 200	Scaldare la purea di Pera con il glucosio e l'olio di cocco a 60°C, aggiungere il
polpa di pera - RAVIFRUIT 140	g cioccolato in gocce ed emulsionare.
succo di limone - RAVIFRUIT 8	nfine, aggiungere l'olio di cocco. Dressare negli stampi a 30°C
GLUCOSIO 50	
LEVOSUCROL 40	
olio di cocco 55	

# **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%.

