

PRALINA CIOCCOLATO E PERA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

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

GLUCOSIO	220g
polpa di pera	200g
zucchero semolato	20g
pectina	2,2g
acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)	4

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.
Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

GANACHE ALLA PERA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	200g
polpa di pera - RAVIFRUIT	140g
succo di limone - RAVIFRUIT	8g
GLUCOSIO	50g
LEVOSUCROL	40g
olio di cocco	55g

Scaldare la purea di Pera con il glucosio e l'olio di cocco a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare. Infine, aggiungere l'olio di cocco. Dressare negli stampi a 30°C

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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%.