

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

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE,
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.

qb

Spruzzare $\frac{1}{4}$ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

qb

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

polpa di pera

zucchero semolato

pectina

acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)

220g

200g

20g

2,2g

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° BRX ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.

Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GANACHE ALLA PERA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

56%

polpa di pera - RAVIFRUIT

succo di limone - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

olio di cocco

200g

140g

8g

50g

40g

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

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%.



Extraordinary
made simple.