

PRALINA CHOCO CHERRY

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

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

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao viola scuro, e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao viola, 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 GRIOTTE

purea di amarena - RAVIFRUIT	250g
pectina	4g
zucchero - TREALOSIO	22g
destrosio	31g
zucchero semolato	131g
GLUCOSIO	100g
acido citrico - IN SOLUZIONE(50/50)	4g

Portare la purea di ciliegie 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.

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

panna 35% m.g.	160g
LEVOSUCROL	30g
GLUCOSIO	25g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	300g
olio di cocco	40g

Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.
Sciogliere il cioccolato a 45°C.
Aggiungete la panna al cioccolato, quindi Emulsionare.
Ed infine aggiungere il burro. Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.

irca GROUP

Extraordinary made simple.