



# 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

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

qb

qb

qb

In uno stampo di polycarbonato 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

pectina

zucchero - TREALOSIO

destrosio

zucchero semolato

GLUCOSIO

acido citrico - IN SOLUZIONE(50/50)

250g

4g

22g

31g

131g

100g

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

panna 35% m.g.

LEVOSUCROL

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68%

olio di cocco

160g

30g

25g

300g

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.