

PRALINA CHOCO CHERRY

☐ Livello intermedio

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

purea di amarena - RAVIFRUIT
pectina
zucchero - TREALOSIO
destrosio
zucchero semolato
GLUCOSIO
acido citrico - IN SOLUZIONE(50/50)

PREPARAZIONE

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.

100g 4g

131g

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LEVOSUCROL

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% olio di cocco



RICETTA CREATA DA: FRANCESCO MAGGIO CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

PREPARAZIONE

- 160g Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.
- 30g Sciogliere il cioccolato a 45°C.
- 25g Aggiungete la panna al cioccolato, quindi Emulsionare.
- 300g Ed infine aggiungere il burro. Versare il composto in uno stampo ad una
- $_{40\rm q}$ temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.