



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,
- qb 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.
 - qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao viola, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
 - qb 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

- 250g Portare la purea di ciliegie a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente
- 4g mescolata con i 45gr. zucchero e continuare la cottura.
- 22g Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri. Cuocere il tutto fino a
- 31g 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
- 131g
- 100g
- 4g

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LEVOSUCROL

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

olio di cocco

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

40g temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE