

PRALINA MELA E CANNELLA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C	
BURRO DI CACAO - COLORATO MARRONE, TEMPERATO A 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	qb

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare al centro dello stampo il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far cristallizzare.
Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao marrone, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Per ultimo spruzzare lo stampo con il burro di cacao verde, 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 MELA

Purea di mela verde - RAVIFRUIT	200g
GLUCOSIO	220g
zucchero semolato	20g
pectina	2,2g
acido citrico - IN SOUZIONE (50/50)	4g

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° BRIX ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.
Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

GANACHE MELA E CANNELLA

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	200g
Purea di mela verde - RAVIFRUIT	140g
succo di limone - RAVIFRUIT	8g
GLUCOSIO	50g
LEVOSUCROL	40g
olio di cocco	55g
cannella in polvere	2g

Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare.
Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.
Dressare negli stampi a 30°C.

irca GROUP Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare. Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.
Dressare negli stampi a 30°C.