

PRALINA MELA E CANNELLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE,

TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO

A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO MARRONE,

TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

Purea di mela verde - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

zucchero semolato

pectina

acido citrico - IN SOUZIONE (50/50)

PREPARAZIONE

200g Portare a 55°C il glucosio e la purea, nel frattempo miscelare lo zucchero

220g semolato con la pectina bene e aggiungere allo sciroppo, portare a 75° BRIX

20q ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.

2.2q Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

4g

GANACHE MELA E CANNELLA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

Purea di mela verde - RAVIFRUIT
succo di limone - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

LEVOSUCROL
olio di cocco
cannella in polvere

200g	
140g	PREPARAZIONE
	Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in
50g	gocce ed emulsionare.
40a	Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.
55g	Dressare negli stampi a 30°C.
55g	- '

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.

2g



RICETTA CREATA DA: OMAR IBRIK PASTRY CHEF