



# PRALINA MELA E CANNELLA

👤 Livello intermedio

## 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

- qb In uno stampo di polycarbonato 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  $\frac{1}{4}$  dello stampo con il burro di cacao marrone, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
- qb Per ultimo spruzzare lo stampo con il burro di cacao verde, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
- qb 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
- 20g ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.
- 2,2g 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

### PREPARAZIONE

200g Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in  
140g gocce ed emulsionare.

8g Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.

50g Dressare negli stampi a 30°C.

40g

55g

2g

## 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**OMAR IBRIK**

**PASTRY CHEF**