



PRALINA MELA E CANNELLA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

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%

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.

qb 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

Purea di mela verde - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

zucchero semolato

pectina

acido citrico - IN SOUZIONE (50/50)

200g

220g

20g

2,2g

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%

Purea di mela verde - RAVIFRUIT

succo di limone - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

olio di cocco

cannella in polvere

200g

140g

8g

50g

40g

55g

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.

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.



Extraordinary
made simple.