

PRALINA PABANA E ARACHIDI

□ Livello intermedio

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO,

TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE,

TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE,

TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

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

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare

GEL AL PABANA

INGREDIENTI

<u>LILLY PASSION FRUIT</u> - PABANA RAVIFRUIT GLUCOSIO

acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50) scorze di lime

PREPARAZIONE

200 Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.

240g Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Lime e l'acido citrico e 3g lasciar rafreddare tutta la notte.

3g

CREMINO ALLE ARACHIDI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

olio di girasole JOYPASTE NOCCIOLINA CARAMELIZED ALMOND PIECES 45g

60g PREPARAZIONE

Temperare il Cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio e la Joypaste nocciolina e le Caramelized Almond.

Composizione finale

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al pabana ed uno di Cremino. Chiudere con il Sinfonia cioccolato bianco.



RICETTA CREATA DA: OMAR IBRIK PASTRY CHEF