

PRALINA PABANA E ARACHIDI

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	qb

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

LILLY PASSION FRUIT - PABANA RAVIFRUIT	200
GLUCOSIO	240g
acido citrico - IN SOLUZIONE (50/50)	3g
scorze di lime	3g

Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.
Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Lime e l'acido citrico e lasciar rafreddare tutta la notte.

CREMINO ALLE ARACHIDI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	250g
olio di girasole	45g
JOYPASTE NOCCIOLINA	60g
CARAMELIZED ALMOND PIECES?	30g

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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