



PRALINA PABANA E ARACHIDI

chef 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,
qb Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio
di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
qb Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao rosso, con l'ausilio
di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao arancione, pulire gli eccessi e
far cristallizzare.
qb Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far
cristallizzare.

GEL AL PABANA

INGREDIENTI

LILY PASSION FRUIT - 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 raffreddare tutta la notte.
3g

CREMINO ALLE ARACHIDI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

olio di girasole

JOYPASTE NOCCIOLINA

CARAMELIZED ALMOND PIECES

PREPARAZIONE

250g Temperare il Cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio e la Joypaste nocciolina e

45g le Caramelized Almond.

60g

30g

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