



# 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,
- 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

LILLY 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  
CAMELIZED 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