



PRALINA PABANA E ARACHIDI

🏠 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

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

qb

qb

qb

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

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

200

240g

3g

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 raffreddare tutta la notte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO ALLE ARACHIDI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	250g	Temperare il Cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio e la Joypaste nocciolina e le Caramelized Almond.
olio di girasole	45g	
JOYPASTE NOCCIOLINA	60g	
CAMELIZED ALMOND PIECES	30g	

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.