



PRALINA PROFUMI D'ITALIA

LIMONE E ZAFFERANO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - colorato arancione,
temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato oro,
temperato a 28°C

BURRO DI CACAO - colorato rosso,
temperato a 28°C

RENO X FONDENTE 54,5%

- qb In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare il colorante arancione, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- qb utilizzare uno stampino per realizzare l'effetto desiderato.
- qb Spruzzare il burro di cacao rosso sui bordi della pralina. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao oro, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- qb Temperare il reno x fondente a 30-31°C, Riempire uno stampo di policarbonato a forma di semisfera con il cioccolato temperato. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso. Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GELIFICATO AL LIMONE

PROFUMI D'ITALIA LIMONE
Purea di mela verde - RAVIFRUIT
pectina
GLUCOSIO
ISOMALT
acido citrico - IN SOLUZIONE

500g
175g
22.5g
400g
50g
15g

Mischiare insieme la pectina e isomalt.
In una pentola portare a 40°C la purea di mela, profumi d'italia limone e il glucosio.
Unire la miscela di pectina e isomalt.
Con l'aiuto di un refrattometro controllare che la composta arrivi ai 73% BRIX.
Rimuovere dalla piastra e aggiungere l'acido citrico in soluzione.
Tenere miscelato per non far addensare la composta.

CREMINO ALLO ZAFFERANO

RENO X BIANCO 28%
olio di cocco
Zafferano

1000g
280g
1g

Temperare il reno x bianco a 28.5°C.
Aggiungere l'olio di cocco.
Aggiungere lo zafferano e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare una goccia di gelificato al limone sul fondo della camicia, lasciar cristallizzare per alcuni minuti in cristallizzatore.

Riempire la pralina con il cremino allo zafferano l'asciando pochi mm dal bordo, livellarlo e lasciarlo cristallizzare per qualche minuto.

Chiudere la pralina con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.



Extraordinary
made simple.