



# pralina profumi d'italia limone e zafferano

chef Livello intermedio

## CAMICIA ESTERNA

### Ingredienti

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%

### Preparazione

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.  
Spruzzare il burro di cacao rosso sui bordi della pralina.  
qb 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

---

### Ingredienti

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

### Preparazione

500g Mischiare insieme la pectina e isomalt.  
175g In una pentola portare a 40°C la purea di mela, profumi d'italia limone e il glucosio.  
22.5g Unire la miscela di pectina e isomalt.  
400g Con l'aiuto di un refrattometro controllare che la composta arrivi ai 73% BRIX.  
50g Rimuovere dalla piastra e aggiungere l'acido citrico in soluzione.  
15g Tenere miscelato per non far addensare la composta.

## CREMINO ALLO ZAFFERANO

---

### Ingredienti

RENO X BIANCO 28%  
olio di cocco  
Zafferano

### Preparazione

1000g Temperare il reno x bianco a 28.5°C.  
280g Aggiungere l'olio di cocco.  
1g 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**Mirko Scarani**

Pasticciere