

PRALINA PASSION FRUIT E CIOCCOLATO FONDENTE

Livello intermedio

Ricetta per preparare una pralina esotica al passion fruit e cioccolato fondente Reno X.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

Reno X Fondente 54,5%	qb

- In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C
- 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.
- R???imuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

GEL PASSION E MANGO

Purea al mango	150g
Purea passion fruit	50g
Glucosio	240g
Joypaste Vaniglia madagascar/Bourbon	20g

- 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 rafreddare tutta la notte.

CREMINO FONDENTE

Reno X fondente 54,5%	200g
Olio di Riso	60g

- Sciogliere il cioccolato fondente a 45°c
- Aggiungere l'olio
- Temperare il cremino a 29/30°c

irca GROUP Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di mango liquido ed uno di cremino fondente
- Chiudere con il RENO X Fondente.