



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.
- Rimuovere 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 raffreddare tutta la notte.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMINO FONDENTE

Reno X fondente 54,5%
Olio di Riso

200g
60g

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

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.