



PRALINA APURIMAC, LIMONE E ZENZERO

👨🍳 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Yuri Cestari

Consulente di pasticceria - Membro di AMPI

CAMICIA ESTERNA

Cioccolato Essence Bianco 31%

qb

- Temperare il cioccolato bianco a 28-29°C.
- Riempire uno stampo di polycarbonato 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.

GELATINA MORBIDA AL LIMONE

Purea di Limone 100% Ravifruit	200g
Purea di Pompelmo 100% Ravifruit	140g
Pectina Gialla	7g
Zucchero Semolato	300g
Sciroppo di Glucosio 60de	370g
Zucchero Trealosio	180g
Destrosio	100g
Totale Ingredienti Cotti a 105°	1195g
Purea di Limone 100% Ravifruit	120g
Scorza di Limone	0,8%
Totale	1325g

- Unire la purea di pompelmo e la purea di limone (prima parte) e con l'aiuto di un mixer ad immersione disperdere la pectina.
- Portare a bollore ed inserire la miscela di zucchero, trealosio, destrosio e sciroppo di glucosio in 2 step, riportando il prodotto a bollore tra uno step e l'altro.
- Cuocere il prodotto a 105°C.
- Togliere dalla fonte di calore e da aggiungere la seconda parte di purea di limone con le zeste grattate finemente all'interno.
- Raffreddare il prodotto.



**Extraordinary
made simple.**

GANACHE FONDENTE APURIMAC 72%

Acqua	170g
Scorza di Limone	15g
Zenzero Fresco Grattugiato	5g
Sciroppo di Glucosio 60de	100g
Zucchero Invertito in Pasta	60g
Destrosio	40g
Sorbitolo in Polvere	30g
<u>Cioccolato Fondente Apurimac 72%</u>	400g
Burro Anidro pf28	100g
Olio di Vinacciolo	50g
Totale	960g

- Scaldare l'acqua a 45°C, inserire la scorza di limone e zenzero grattato e lavorare col mixer a lame al fine di ridurre il prodotto di dimensione.
- Inserire all'interno del liquido la miscela degli zuccheri e verificare che la temperatura finale risulti di 40° C.
- Fondere il cioccolato a 35°C, aggiungere il burro anidro e l'olio.
- Inserire i composti nel cutter ed emulsionare per alcuni minuti.
- Verificare che la temperatura sia 30-32°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire all'interno della camicia uno strato di gelatina al limone.
- Successivamente dressare in stampo la ganache fondente e lasciar cristallizzare per 12 ore a 16°C.
- Sigillare la pralina con il cioccolato bianco temperato.



Extraordinary
made simple.