

PRALINA COCCO E VIDAMÀ

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Yuri Cestari

Consulente di pasticceria - Membro di AMPI

CAMICIA ESTERNA

Cioccolato Essence Latte 37%	qb

- Temperare il cioccolato bianco a 29-30°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.

CARAMELLO AL COCCO

Zucchero Semolato	350g
Sciroppo di Glucosio 60de	100g
Purea di Cocco The Essentials Ravifruit	400g
Pectina X58	2g
Grasso di Cocco Vergine	100g
Totale Ingredienti Cotti a 106°	878g
Cioccolato Essence Latte 37%	100g
Totale	978g

- Disperdere la pectina nella purea di cocco con l'aiuto di un mixer ad immersione, aggiungere lo sciroppo di glucosio e portare a bollore.
- Caramellare lo zucchero, decuocere con la miscela di purea di cocco, pectina e glucosio bollita.
- Aggiungere il grasso di cocco e cuocere a 106°c.
- Togliere dalla fonte di calore, inserire il mixer ad immersione ed emulsionare.
- Aggiungere il cioccolato fuso a 45°C.
- Raffreddare a 28°c per utilizzare dressato negli stampi.

irca GROUP Extraordinary made simple.

SCIROPPO SIGNATURE MILK/WHITE

Latte UHT Intero	300g
Sciroppo di Glucosio 40de	450g
Destrosio	200g
Inulina	50g
Sale	5g
Totale	1005g

- Inserire i vari ingredienti in pentola.
- Portare a 85°C e mantenere per 3 minuti.
- Raffreddare il prodotto e conservare a 4°C.

Nota: Sciroppo di base per ricette del progetto *Signature Cioccolato* latte e bianche.

- Ricettazione a 55 brix con base latte e zuccheri tecnici.
- Conservare infrigorifero dopo la realizzazione.

GANACHE SIGNATURE LATTE

Sciroppo Signature Milk/White	240g
Latte UHT Intero	120g
Cioccolato Vidamà Latte 42%	580g
Olio di Riso	60g
Totale	500g

- Unire lo Sciroppo di Base ed il latte e riscaldare a 38-40°C circa.
- Fondere cioccolato a 35°C ed inserire l'olio.
- Emulsionare i 2 composti con l'aiuto di un mixer a lame.
- Verificare che la temperatura corrisponda a 28-30°c.

COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire all'interno della camicia uno strato di caramello al cocco.
- Successivamente dressare in stampo la ganache al latte e lasciar stabilizzare per 8 ore a 16°C.
- Sigillare la pralina con il cioccolato al latte temperato.