PRALINA CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI PREPARAZIONE BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C g In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero Q.B. BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare. BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% Q.B. successivamente e far cristallizzare. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso, pulire gli eccessi e far cristallizzare. Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare. Una volta cristallizzato realizzare una camicia di cioccolato utilizzando Sinfonia cioccolato latte 38% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL AL LAMPONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PUREA DI LAMPONE - RAVIFRUIT	g 250	Portare la purea di lamponi a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr.
PECTINA	g 4	zucchero e continuare la cottura.
ZUCCHERO - TREALOSIO	g 22	Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.
DESTROSIO	g 31	Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 130	
GLUCOSIO	g 100	
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)	g 4	



CREMINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% OLIO VEGETALE OLIO DI COCCO

g 20

PREPARAZIONE

g 160

g 40

Temperare il cioccolato fondente a 31.0°C, miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al Lampone ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



RICETTA CREATA PER TE DA **omar ibrik**

PASTRY CHEF

