



PRALINA PABANA E ARACHIDI O NOCCIOLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

Q.B. Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Q.B. Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

GEL AL PABANA O PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PUREA DI PABANA - O PASSION FRUIT PUREE

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

SCORZE DI LIME

200 Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.

g 240 Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Lime e l'acido citrico e lasciar raffreddare tutta la notte.

g 3

OPZIONE 1 - CREMINO ALLE ARACHIDI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 250
OLIO DI GIRASOLE	g 45
JOYPASTE NOCCIOLINA	g 60
CARAMELIZED ALMOND PIECES	g 30

PREPARAZIONE

Temperare il Cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio e la Joypaste nocciolina e le Caramelized Almond.

OPZIONE 2 - CREMINO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200
JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA	g 100

PREPARAZIONE

sciogliere il cioccolato, aggiungere la joypaste nocciola italia, temperare e farcire le praline

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al pabana ed uno di Cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato bianco.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF