



PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C,
- Q.B. Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo,
- Q.B. successivamente e far cristallizzare.
- Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso e oro, 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 fondente 68% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

SUCCO DI ARANCIA ROSSA

PECTINA

ZUCCHERO SEMOLATO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

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

PREPARAZIONE

- g 250 Portare la purea di arancia rossa a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i
- g 3 45gr. zucchero e continuare la cottura.
- g 35 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.
- g 62 Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
- g 50
- g 60
- g 5

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 160
OLIO DI GIRASOLE	g 20
OLIO DI COCCO	g 20

PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato latte a 29.5°C e miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con il gel all'arancia ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.

**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF