



PRALINA CHOCO CHERRY

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA SCURO, TEMPERATO A 28°C

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

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C,
- Q.B. Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao viola scuro, e far cristallizzare.
- Q.B. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao viola, 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 ALLA GRIOTTE

INGREDIENTI

PUREA DI AMARENA - RAVIFRUIT

PECTINA

ZUCCHERO - TREALOSIO

DESTROSIO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE(50/50)

PREPARAZIONE

- g 250 Portare la purea di ciliegie a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr.
- g 4 zucchero e continuare la cottura.
- g 22
- g 31 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri. Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
- g 131
- g 100
- g 4

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LEVOSUCROL

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

OLIO DI COCCO

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|---|
| g 160 | Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C. |
| g 30 | Sciogliere il cioccolato a 45°C. |
| g 25 | Aggiungete la panna al cioccolato, quindi Emulsionare. |
| g 300 | Ed infine aggiungere il burro. Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e |
| g 40 | lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C. |



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE