



PRALINA CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

PREPARAZIONE

g In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero
Q.B. aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao oro, 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, 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

PUREA DI LAMPONE - RAVIFRUIT
PECTINA
ZUCCHERO - TREALOSIO
DESTROSIO
ZUCCHERO SEMOLATO
GLUCOSIO
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

PREPARAZIONE

g 250 Portare la purea di lamponi a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr.
g 4 zucchero e continuare la cottura.
g 22 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.
g 31 Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
g 130
g 100
g 4

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

OLIO VEGETALE

OLIO DI COCCO

g 160

g 40

g 20

PREPARAZIONE

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