# PRALINA LIMONE,YUZU E PISTACCHIO

## CAMICIA ESTERNA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C | Q.B. |
| BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C | Q.B. |
| SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO | Q.B. |

### PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato a forma di limone refrigerato a 18°C,

Spruzzare le 2 estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao giallo, 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 Pistacchio pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

## GEL LIMONE,YUZU E CARAMELLO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PUREA DI YUZU - LEMON-YUZU RAVIFRUIT | g 200 |
| GLUCOSIO | g 240 |
| BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA | g 4 |

### PREPARAZIONE

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

Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Limone e lasciar rafreddare tutta la notte.

Miscelare 100g di gel con 100g di toffedor salty caramel.

## CREMINO AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 300 |
| OLIO DI SEMI | g 50 |
| JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO | g 100 |
| JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA | 50 |
| SALE | g 3 |
| TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO | g 40 |

### PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio, la Joypaste Pesto di pistacchio, Joypaste Pistacchio gran riserva ed infine il sale e la granella di pistacchio caramellizata.

### COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con Limone, Yuzu e caramello ed uno di cremino al Pistacchio.

Chiudere con il Sinfonia Pistacchio.

RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF