



PRALINA MELA E CANNELLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare al centro dello stampo il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far cristallizzare.

Q.B. Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao marrone, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Q.B. Per ultimo spruzzare lo stampo con il burro di cacao verde, 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 MELA

INGREDIENTI

PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

ZUCCHERO SEMOLATO

PECTINA

ACIDO CITRICO - IN SOUZIONE (50/50)

PREPARAZIONE

g 200 Portare a 55°C il glucosio e la purea, nel frattempo miscelare lo zucchero semolato con la pectina bene e aggiungere allo sciroppo, portare a 75° BRIX ed infine aggiungere l'acido citrico in soluzione.

g 20 Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

g 2,2

g 4

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT

SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

OLIO DI COCCO

CANNELLA IN POLVERE

g 200

g 140

g 8

g 50

g 40

g 55

g 2

PREPARAZIONE

Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare.

Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.

Dressare negli stampi a 30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare. Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.

Dressare negli stampi a 30°C.

**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF