

# PRALINA PASSION FRUIT E CREMINO AL PISTACCHIO

## **GELÉE ALLA FRUTTA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
POLPA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT	g 400	Unire in un pentolino la purea di passion fruit, la prima parte di zucchero semolato, lo sciroppo di
ZUCCHERO SEMOLATO	g 60	glucosio ed il destrosio.
SCIROPPO DI GLUCOSIO	g 160	Scaldare fino a raggiungere i 60 gradi ed aggiungere il rimanente zucchero semolato miscelato
DESTROSIO	g 80	precedentemente con la pectina.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 20	Cuocere fino a raggiungere i 107°C (brix 75°)
PECTINA - NH	g 16	Togliere dal fuoco ed aggiungere l'acido citrico.
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE 50-50	g 6	Colare il gelée al passion fruit in un quadro e far raffreddare

## **CREMINO AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	g 550	Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C, unire l'olio di semi e il delicrisp ed emulsionare
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	g 85	con un mixer.
DELICRISP	g 50	Prendere il quadro con il gelee' al frutto della passione ed appoggarvi sopra un secondo quadro e
		successivamente colare il cremino al pistacchio sopra al gelee al frutto della passione.
		Lasciar cristallizzare a 15°c per tutta la notte.



### INGREDIENTI

GRANELLA DI PISTACCHIO - TOSTATI E SALATI (2-4MM)

Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Prendere il quadro con il cremino al pistacchio e il gelée al frutto della passione, rigiralo cosi da avere il gelee' sulla parte alta.

Con un coltellino tagliare i bordi e rimuovere il quadro.

Con la chitarra tagliare dei quadratini.

Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C e ricoprire i singoli quadratini.

Decorare con granella di pistacchio tostata (2-4mm)



RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio** 

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

