

PRALINA PROFUMI D'ITALIA LIMONE E ZAFFERANO

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C
RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54.5%

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare il colorante arancione, pulire gli eccessi
- Q.B. e far precristallizzare.
- Q.B. utilizzare uno stampiono per realizzare l'effetto desiderato.
- Q.B. Spruzzare il burro di cacao rosso sui bordi della pralina.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao oro, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Temperare il reno x fondente a 30-31°C, Riempire uno stampo di policarbonato a forma di semisfera con il cioccolato temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.



GELIFICATO AL LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PROFUMI D'ITALIA LIMONE	g 500	Mischiare insieme la pectina e isomalt.
PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT	g 175	In una pentola portare a 40°C la purea di mela, profumi d'italia limone e il glucosio.
PECTINA	g 22.5	Unire la miscela di pectina e isomalt.
GLUCOSIO	g 400	Con l'aiuto di un refrattometro controllare che la composta arrivi ai 73% BRIX.
ISOMALT	g 50	Rimuovere dalla piastra e aggiungere l'acido citrico in soluzone.
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE g 15	Tenere misceltato per non far addensare la composta.	

CREMINO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	g 1000	Temperare il reno x bianco a 28.5°C.
OLIO DI COCCO	g 280	Aggiungere l'olio di cocco.
ZAFFERANO	g 1	Aggiungere lo zafferano e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare una goccia di gelificato al limone sul fondo della camicia, lasciar cristallizzare per alcuni minuti in cristallizzatore.

Riempire la pralina con il cremino allo zafferano l'asciando pochi mm dal bordo, livellarlo e lasciarlo cristallizzare per qualche minuto.

Chiudere la pralina con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.





RICETTA CREATA PER TE DA **Mirko Scarani**

PASTICCIERE

