



## PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,
- Q.B. Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
- Q.B. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso e oro, 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 fondente 68% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

### GEL ALL'ARANCIA

#### INGREDIENTI

SUCCO DI ARANCIA ROSSA

PECTINA

ZUCCHERO SEMOLATO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

#### PREPARAZIONE

- g 250 Portare la purea di arancia rossa a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con
- g 3 i 45gr. zucchero e continuare la cottura.
- g 35 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.
- g 62 Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.
- g 50
- g 60
- g 5

**INGREDIENTI**

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% | g 160 |
| OLIO DI GIRASOLE                 | g 20  |
| OLIO DI COCCO                    | g 20  |

**PREPARAZIONE**

Temperare il cioccolato latte a 29.5°C e miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con il gel all'arancia ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.

**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF