



## PRALINA CHOCO CHERRY

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA SCURO, TEMPERATO A 28°C

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C,

Q.B. Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao viola scuro, e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao viola, 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 latte 38% pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

### GEL ALLA GRIOTTE

#### INGREDIENTI

PUREA DI AMARENA - RAVIFRUIT

PECTINA

ZUCCHERO - TREALOSIO

DESTROSIO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE(50/50)

#### PREPARAZIONE

g 250 Portare la purea di ciliegie a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr.  
g 4 zucchero e continuare la cottura.

g 22 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri. Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere  
g 31 l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.

g 131

g 100

g 4

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LEVOSUCROL  
GLUCOSIO  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%  
OLIO DI COCCO

### PREPARAZIONE

g 160 Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.  
g 30 Sciogliere il cioccolato a 45°C.  
g 25 Aggiungete la panna al cioccolato, quindi Emulsionare.  
g 300 Ed infine aggiungere il burro. Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e  
g 40 lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.

### RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE