PRALINA CHOCO CHERRY

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA SCURO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

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	g 250
PECTINA	g 4
ZUCCHERO - TREALOSIO	g 22
DESTROSIO	g 31
ZUCCHERO SEMOLATO	g 131
GLUCOSIO	g 100
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE(50/50)	g 4

PREPARAZIONE

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

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

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 160
LEVOSUCROL	g 30
GLUCOSIO	g 25
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 300
OLIO DI COCCO	g 40

PREPARAZIONE

Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.

Sciogliere il cioccolato a 45°C.

Aggiungete la panna al cioccolato, quindi Emulsionare.

Ed infine aggiungere il burro. Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE