



PRALINA PABANA E ARACHIDI

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,
- Q.B. Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
- Q.B. Spruzzare un'estremità dello stampo con il burro di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
- Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
- Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

GEL AL PABANA

INGREDIENTI

LILLY PASSION FRUIT - PABANA RAVIFRUIT

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

SCORZE DI LIME

PREPARAZIONE

- 200 Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.
- g 240 Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Lime e l'acido citrico e lasciar raffreddare
- g 3 tutta la notte.
- g 3

CREMINO ALLE ARACHIDI

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
OLIO DI GIRASOLE	g 45
JOYPASTE NOCCIOLINA	g 60
CARAMELIZED ALMOND PIECES	g 30

PREPARAZIONE

Temperare il Cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio e la Joypaste nocciolina e le Caramelized Almond.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al pabana ed uno di Cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato bianco.

RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF