



## PRALINA PASSION FRUIT E CREMINO AL PISTACCHIO

### GELÉE ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

POLPA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SCIROPPO DI GLUCOSIO  
DESTROSIO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
PECTINA - NH  
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE 50-50

g 400  
g 60  
g 160  
g 80  
g 20  
g 16  
g 6

#### PREPARAZIONE

Unire in un pentolino la purea di passion fruit, la prima parte di zucchero semolato, lo sciroppo di glucosio ed il destrosio.  
Scaldare fino a raggiungere i 60 gradi ed aggiungere il rimanente zucchero semolato miscelato precedentemente con la pectina.  
Cuocere fino a raggiungere i 107°C (brix 75°)  
Togliere dal fuoco ed aggiungere l'acido citrico.  
Colare il gelée al passion fruit in un quadro e far raffreddare

### CREMINO AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
DELICRISP

g 550  
g 85  
g 50

#### PREPARAZIONE

Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C, unire l'olio di semi e il delicrisp ed emulsionare con un mixer.  
Prendere il quadro con il gelee' al frutto della passione ed appoggarvi sopra un secondo quadro e successivamente colare il cremino al pistacchio sopra al gelee al frutto della passione.  
Lasciar cristallizzare a 15°C per tutta la notte.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

GRANELLA DI PISTACCHIO - TOSTATI E SALATI (2-4MM)

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il quadro con il cremino al pistacchio e il gelée al frutto della passione, rigiralo così da avere il gelee' sulla parte alta.

Con un coltellino tagliare i bordi e rimuovere il quadro.

Con la chitarra tagliare dei quadratini.

Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C e ricoprire i singoli quadratini.

Decorare con granella di pistacchio tostata (2-4mm)

### RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE