PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO E ORO, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao nero, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

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	g 250
PECTINA	g 3
ZUCCHERO SEMOLATO	g 35
ZUCCHERO SEMOLATO	g 62
GLUCOSIO	g 50
LEVOSUCROL	g 60
ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)	g 5

PREPARAZIONE

Portare la purea di arancia rossa 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.

CREMINO CIOCCOLATO AL LATTE

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