# 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