



PRALINA CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

g In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Q.B. Spruzzare $\frac{3}{4}$ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Q.B. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso, 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 AL LAMPONE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE - RAVIFRUIT

PECTINA

ZUCCHERO - TREALOSIO

DESTROSIO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

PREPARAZIONE

g 250 Portare la purea di lamponi a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr. zucchero e continuare la cottura.

g 4

g 22 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.

g 31 Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.

g 130

g 100

g 4

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 160
OLIO VEGETALE	g 40
OLIO DI COCCO	g 20

PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato fondente a 31.0°C , miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al Lampone ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF