



## PRALINA CHOCO CHERRY

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VIOLA SCURO, TEMPERATO A 28°C

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C,

Q.B. Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao viola scuro, e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao viola, 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 ALLA GRIOTTE

#### INGREDIENTI

PUREA DI AMARENA - RAVIFRUIT

PECTINA

ZUCCHERO - TREALOSIO

DESTROSIO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE(50/50)

g 250

g 4

g 22

g 31

g 131

g 100

g 4

#### PREPARAZIONE

Portare la purea di ciliegie 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.

## GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LEVOSUCROL

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

OLIO DI COCCO

g 160

g 30

g 25

g 300

g 40

### PREPARAZIONE

Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.

Sciogliere il cioccolato a 45°C.

Aggiungete la panna al cioccolato, quindi Emulsionare.

Ed infine aggiungere il burro. Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.



RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE