



## PRALINA MELA E CANNELLA

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

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

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare al centro dello stampo il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo e successivamente far cristallizzare.

Q.B. Spruzzare  $\frac{1}{4}$  dello stampo con il burro di cacao marrone, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo spruzzare lo stampo con il burro di cacao verde, 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 MELA

#### INGREDIENTI

PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

ZUCCHERO SEMOLATO

PECTINA

ACIDO CITRICO - IN SOUZIONE (50/50)

#### PREPARAZIONE

g 200 Portare a 55°C il glucosio e la purea, nel frattempo miscelare lo zucchero semolato con  
g 220 la pectina bene e aggiungere allo sciroppo, portare a 75° BRIX ed infine aggiungere  
g 20 l'acido citrico in soluzione.

g 2,2 Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.  
g 4

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%  
PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT  
SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT  
GLUCOSIO  
LEVOSUCROL  
OLIO DI COCCO  
CANNELLA IN POLVERE

g 200  
g 140  
g 8  
g 50  
g 40  
g 55  
g 2

### PREPARAZIONE

Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare.  
Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.  
Dressare negli stampi a 30°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare la purea di mela con gli zuccheri a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare. Infine, aggiungere l'olio di cocco e la cannella in polvere.  
Dressare negli stampi a 30°C.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF