



## PRALINA ARANCIA E CIOCCOLATO AL LATTE

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

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

Q.B. 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

PECTINA

ZUCCHERO SEMOLATO

ZUCCHERO SEMOLATO

GLUCOSIO

LEVOSUCROL

ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

g 250

g 3

g 35

g 62

g 50

g 60

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.

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO 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