



## PRALINA CIOCCOLATO E PERA

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero

Q.B. aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

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 verde, 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 PERA

#### INGREDIENTI

GLUCOSIO

POLPA DI PERA

ZUCCHERO SEMOLATO

PECTINA

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

#### PREPARAZIONE

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

g 20 Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

g 2,2

4

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 200
POLPA DI PERA - RAVIFRUIT	g 140
SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT	g 8
GLUCOSIO	g 50
LEVOSUCROL	g 40
OLIO DI COCCO	g 55

### PREPARAZIONE

Scaldare la purea di Pera con il glucosio e l'olio di cocco a 60°C, aggiungere il cioccolato in gocce ed emulsionare.

Infine, aggiungere l'olio di cocco. Dressare negli stampi a 30°C

### COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con il gel alla pera ed uno di ganache. Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



### RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE