



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 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
g 200 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