



PRALINA LIMONE, YUZU E PISTACCHIO

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

SINFONIA PISTACCHIO

PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di polycarbonato a forma di limone refrigerato a 18°C,
- Q.B. Spruzzare le 2 estremità dello stampo con il burro di cacao verde, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
- Q.B. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao giallo, 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 Pistacchio pulire l'eccesso di cioccolato e far cristallizzare.

GEL LIMONE, YUZU E CARMELLO

INGREDIENTI

PUREA DI YUZU - LEMON-YUZU RAVIFRUIT

GLUCOSIO

BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

PREPARAZIONE

- g 200 Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.
- g 240 Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Limone e lasciar raffreddare tutta la notte.
- g 4 Miscelare 100g di gel con 100g di toffedor salty caramel.

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 300
OLIO DI SEMI	g 50
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 100
JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA	50
SALE	g 3
TRITATO DI PISTACCHIO SGUSCIATO PRALINATO	g 40

PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio, la Joypaste Pesto di pistacchio, Joypaste Pistacchio gran riserva ed infine il sale e la granella di pistacchio caramellizzata.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato con Limone, Yuzu e caramello ed uno di cremino al Pistacchio.

Chiudere con il Sinfonia Pistacchio.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF