PRALINA MELA E CANNELLA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C	
BURRO DI CACAO - COLORATO MARRONE, TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	Q.B.

PREPARAZIONE

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.
Spruzzare ¼ 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	g 200
GLUCOSIO	g 220
ZUCCHERO SEMOLATO	g 20
PECTINA	g 2,2
ACIDO CITRICO - IN SOUZIONE (50/50)	g 4

PREPARAZIONE

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.
Lasciar raffreddare tutta la notte con pellicola a contatto.

GANACHE MELA E CANNELLA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 200
PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT	g 140
SUCCO DI LIMONE - RAVIFRUIT	g 8
GLUCOSIO	g 50
LEVOSUCROL	g 40
OLIO DI COCCO	g 55
CANNELLA IN POLVERE	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