



## PRALINA PABANA E ARACHIDI

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

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

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

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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

#### PREPARAZIONE

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

Q.B. Spruzzare un'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 un'estremità dello stampo con il burro di cacao rosso, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao arancione, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

### GEL AL PABANA

#### INGREDIENTI

LILLY PASSION FRUIT - PABANA RAVIFRUIT

GLUCOSIO

ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

SCORZE DI LIME

#### PREPARAZIONE

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 Lime e l'acido citrico e lasciar raffreddare tutta la notte.

g 3

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250
OLIO DI GIRASOLE	g 45
JOYPASTE NOCCIOLINA	g 60
CARAMELIZED ALMOND PIECES	g 30

### PREPARAZIONE

Temperare il Cioccolato a 28.5°C, aggiungere l'olio e la Joypaste nocciolina e le Caramelized Almond.

### COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al pabana ed uno di Cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato bianco.



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF