



## PRALINA PASSION FRUIT E CREMINO AL PISTACCHIO

### GELÉE ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

POLPA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SCIROPPO DI GLUCOSIO  
DESTROSIO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
PECTINA - NH  
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE 50-50

#### PREPARAZIONE

g 400 Unire in un pentolino la purea di passion fruit, la prima parte di zucchero semolato, lo sciroppo di  
g 60 glucosio ed il destrosio.  
g 160 Scaldare fino a raggiungere i 60 gradi ed aggiungere il rimanente zucchero semolato miscelato  
g 80 precedentemente con la pectina.  
g 20 Cuocere fino a raggiungere i 107°C (brix 75°)  
g 16 Togliere dal fuoco ed aggiungere l'acido citrico.  
g 6 Colare il gelée al passion fruit in un quadro e far raffreddare

### CREMINO AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

SINFONIA PISTACCHIO  
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
DELICRISP

#### PREPARAZIONE

g 550 Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C, unire l'olio di semi e il delicrisp ed emulsionare  
g 85 con un mixer.  
g 50 Prendere il quadro con il gelee' al frutto della passione ed appoggarvi sopra un secondo quadro e  
successivamente colare il cremino al pistacchio sopra al gelee al frutto della passione.  
Lasciar cristallizzare a 15°C per tutta la notte.

## DECORAZIONE

---

## INGREDIENTI

GRANELLA DI PISTACCHIO - TOSTATI E SALATI (2-4MM)

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il quadro con il cremino al pistacchio e il gelée al frutto della passione, rigiralo così da avere il gelée' sulla parte alta.

Con un coltellino tagliare i bordi e rimuovere il quadro.

Con la chitarra tagliare dei quadratini.

Pre-cristallizzare il SINFONIA PISTACCHIO a 27°C e ricoprire i singoli quadratini.

Decorare con granella di pistacchio tostata (2-4mm)



**RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE