



## PRALINA PROFUMI D'ITALIA LIMONE E ZAFFERANO

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

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

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

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

RENO X FONDENTE 54,5%

#### PREPARAZIONE

- Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare il colorante arancione, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- Q.B. utilizzare uno stampione per realizzare l'effetto desiderato.
- Q.B. Spruzzare il burro di cacao rosso sui bordi della pralina.
- Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao oro, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- Temperare il reno x fondente a 30-31°C, Riempire uno stampo di policarbonato a forma di semisfera con il cioccolato temperato.
- Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.
- Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

## GELIFICATO AL LIMONE

---

### INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA LIMONE	g 500
PUREA DI MELA VERDE - RAVIFRUIT	g 175
PECTINA	g 22.5
GLUCOSIO	g 400
ISOMALT	g 50
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE	g 15

### PREPARAZIONE

Mischiare insieme la pectina e isomalt.

In una pentola portare a 40°C la purea di mela, profumi d'italia limone e il glucosio.

Unire la miscela di pectina e isomalt.

Con l'aiuto di un refrattometro controllare che la composta arrivi ai 73% BRIX.

Rimuovere dalla piastra e aggiungere l'acido citrico in soluzione.

Tenere miscelato per non far addensare la composta.

## CREMINO ALLO ZAFFERANO

---

### INGREDIENTI

RENO X BIANCO 28%	g 1000
OLIO DI COCCO	g 280
ZAFFERANO	g 1

### PREPARAZIONE

Temperare il reno x bianco a 28.5°C.

Aggiungere l'olio di cocco.

Aggiungere lo zafferano e miscelare.

### COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare una goccia di gelificato al limone sul fondo della camicia, lasciar cristallizzare per alcuni minuti in cristallizzatore.

Riempire la pralina con il cremino allo zafferano l'asciando pochi mm dal bordo, livellarlo e lasciarlo cristallizzare per qualche minuto.

Chiudere la pralina con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE