



TAVOLETTA CIOCCOLATO AL CARMELLO E ZAFFERANO

GEMMA T STAMPO TRITAN 4 TAVOLETTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

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

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

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

SINFONIA CAMEL ORO

PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero

Q.B. aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Q.B. Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao arancione, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

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.

Temperare il Sinfonia Caramel oro a 28.5°C, ad ogni 400g di Cioccolato temperato aggiungere 0,32g di zafferano in polvere.

Versare negli appositi stampi di policarbonato, vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

INCLUSIONI NOCI PECAN

INGREDIENTI

CARAMELIZED PECAN PIECES

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Precristallizzare il **Sinfonia Caramel oro** a 28.5°C ed aggiungere il 5% di olio di semi.

Aggiungere 0,32g di zafferano in polvere per ogni 400gr di cioccolato e miscelare bene.

Versare negli appositi stampi di policarbonato, vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire le **caramelized pecan pieces**, Porre in cristallizzatore.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF