



## PRALINA CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C  
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C  
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C  
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

#### PREPARAZIONE

g 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.  
Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo,  
Q.B. successivamente e far cristallizzare.  
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso, pulire gli eccessi e far cristallizzare.  
Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, 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 AL LAMPONE

#### INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONE - RAVIFRUIT  
PECTINA  
ZUCCHERO - TREALOSIO  
DESTROSIO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
GLUCOSIO  
ACIDO CITRICO - IN SOLUZIONE (50/50)

#### PREPARAZIONE

g 250 Portare la purea di lamponi a 60°C, aggiungere la pectina precedentemente mescolata con i 45gr.  
g 4 zucchero e continuare la cottura.  
g 22 Scaldare bene, aggiungere in successione gli zuccheri.  
g 31 Cuocere il tutto fino a 72 brix, aggiungere l'acido citrico, lasciar raffreddare tutta la notte.  
g 130  
g 100  
g 4

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

OLIO VEGETALE

OLIO DI COCCO

g 160

g 40

g 20

### PREPARAZIONE

Temperare il cioccolato fondente a 31.0°C , miscelare insieme tutti gli ingredienti e dressare negli stampi.

### COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di gel al Lampone ed uno di cremino.

Chiudere con il Sinfonia cioccolato latte 38%.



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF