

.....  
**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

PRALINE MODELLATE OPALYS  
VANIGLIA E ANANAS



CALCOLATA PER 240 PEZZI

## SOLUZIONE DI ACIDO CITRICO PER LA "GELATINA DI FRUTTA ALL'ANANAS"

Acqua minerale .....	2 g
Acido citrico <b>SOSA</b> .....	2 g
Peso totale .....	4 g

**Intiepidire** l'acqua e **aggiungere** l'acido citrico, **mescolare** e **lasciar sciogliere**.

## GELATINA DI FRUTTA ALL'ANANAS

Pectina gialla <b>SOSA</b> .....	11 g
Zucchero semolato .....	370 g
Succo d'ananas fresco .....	355 g
Succo di lime .....	10 g
Glucosio DE35/40 .....	55 g
Soluzione acido citrico .....	5 g
Peso totale .....	806 g

**Mescolare** la pectina con una piccola parte di zucchero. **Scaldare** il succo d'ananas con il succo di lime a 40°C e **aggiungere** il composto di pectina e zucchero, sempre mescolando.

**Portare** a ebollizione, quindi **aggiungere** gradualmente lo zucchero semolato rimanente.

**Portare** nuovamente a ebollizione e **aggiungere** il glucosio.

**Cuocere** a 70° Brix con rifrattometro o 102°C con termometro.

Una volta cotto, **aggiungere** la soluzione di acido citrico e **riporre** in frigorifero.

## PREPARATO DA SPRUZZARE OPALYS VANIGLIA TADOKA

Cioccolato <b>OPALYS 33%</b> .....	350 g
<b>BURRO DI CACAO</b> .....	150 g
<b>TADOKA vaniglia</b> .....	3 g
Peso totale .....	803 g

**Fondere** insieme tutti gli ingredienti.

**Filtrare** prima dell'utilizzo. **Temperare** il composto a 28-29°C per spruzzarlo negli stampi e **conferire** un aspetto brillante ai montaggi o pezzi artistici.

## GANACHE OPALYS VANIGLIA TADOKA

Panna UHT 35% .....	280 g
Glucosio DE60 <b>SOSA</b> .....	110 g
Cioccolato <b>OPALYS 33%</b> .....	585 g
<b>TADOKA vaniglia</b> .....	7 g
Burro disidratato 84% .....	90 g
Peso totale .....	1 072 g

**Scaldare** la panna e il glucosio a 60°C.

**Versare** lentamente il composto sul cioccolato e la vaniglia Tadoka parzialmente fusi.

**Mescolare** "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per **creare** un nucleo elastico e lucido. Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione. **Aggiungere** il burro quando il composto è a 35-40°C, **mixare** il tutto.

-  
**OPALYS 33%** ..... QB

Ricetta calcolata per 240 semi-sfere di 3 cm di diametro.

Con una pistola, **spruzzare** il preparato Opalys temperato a 30°C negli stampi a semisfera.

**Raschiare** l'eccesso e **lasciar cristallizzare**.

**Modellare** poi con della copertura Opalys temperata.

**Capovolgere** e **lasciar colare** il cioccolato per qualche istante, quindi rifinire. **Sgocciolare** gli stampi tra 2 righelli e, prima della cristallizzazione completa, **rifinire** le semisfere. **Lasciar cristallizzare**.

**Versare** 1-2 g di gelatina di frutta all'ananas.

**Riempire** le semisfere di ganache Opalys alla vaniglia.

Attenzione: la temperatura della ganache, al momento della guarnizione, deve essere di 28-30°C.

**Lasciar cristallizzare** per 24 ore a 16°C e 60% di igrometria.

Per sigillare, **decrystallizzare** i bordi delle semisfere con una pistola termica, quindi **otturare** con della copertura Opalys temperata. Ciò garantirà una perfetta sigillatura. **Lasciar cristallizzare** a 16°C, poi rimuovere lo stampo.

### Consiglio:

Perché la parte inferiore della pralina sia ben liscia, **posizionare** uno strato sottile di copertura temperata, poi ricoprire immediatamente con un foglio chitarra e **stendere** con l'aiuto di un triangolo avendo cura di **rimuovere** eventuali bolle d'aria.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA