adamance
fruits du bon sens

Ganache enmarcada de Albaricoque

Descripción

Es difícil expresar la fruta en una ganache de chocolate negro.
Liberándonos de ciertas reglas establecidas, hemos equilibrado recetas que permiten una buena cohabitación entre la potencia del chocolate y el perfil aromático de la fruta. ¡Así obtenemos una ganache de chocolate negro, con un sabor a fruta reconocible y más intenso! Una receta desarrollada por la École Valrhona.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Chocolatería

Ganache enmarcada de Albaricoque

34.4% PURÉ DE FRUTA

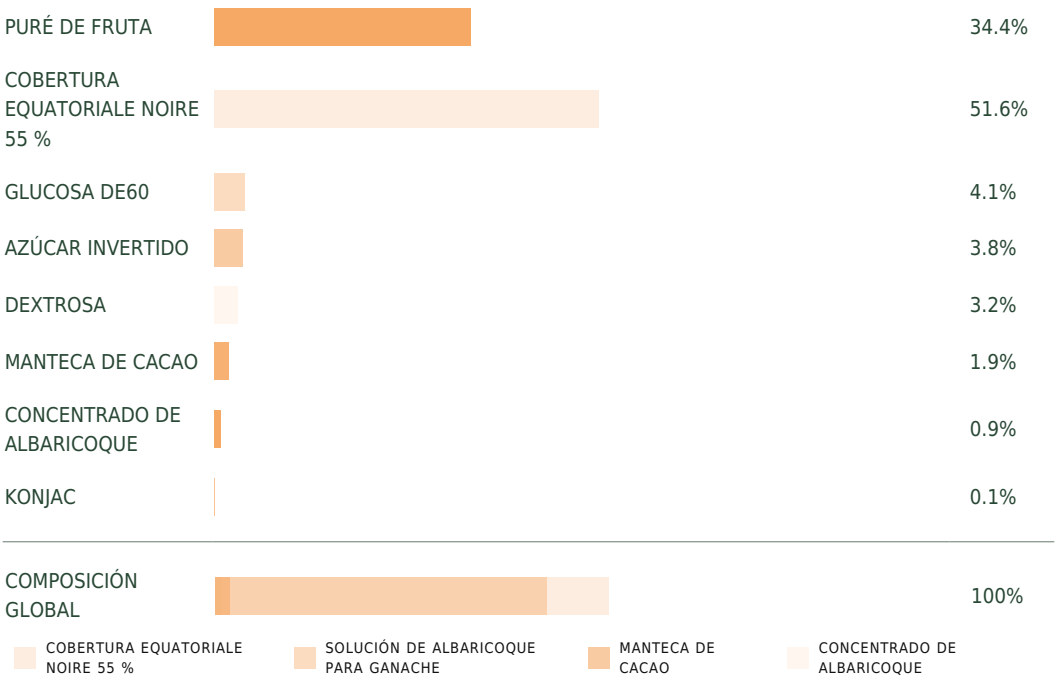
11.1% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Puré de Albaricoque, Glucosa DE60, Azúcar Invertido, Dextrosa, Manteca de cacao, Concentrado de albaricoque , Konjac

CONGELABLE

Composición Global



Etapa 1

Solución de albaricoque para ganache

Composición	457 g	100%
Puré de Albaricoque	351 g	75.32%
Glucosa DE60	42 g	9.01%
Dextrosa	33 g	7.08%
Konjac	3 g	0.21%
Azucar Invertido	39 g	8.37%

Procedimiento

Calentar la puré de fruta a 25/30 ºC aproximadamente, añadir la dextrosa y el konjac anteriormente mezclado sin dejar de remover con unas varillas para facilitar la dispersión.
Añadir el azúcar invertido y la glucosa y calentar hasta llegar al menos a 85 ºC.
Tapar la cacerola para evitar la evaporación y enfriar a 60-65 °C.

Etapa 2

Ganache enmarcada de Albaricoque

Composición	1000 g	100%
Solución de albaricoque para ganache	445 g	44.5%
Cobertura Equatoriale Noire 55 %	527 g	52.7%
Manteca de cacao	19 g	1.9%
Concentrado de albaricoque	9 g	0.9%

Procedimiento

Pesar la solución de fruta y el concentrado de albaricoque y verificar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 ºC y ajustar la temperatura si es necesario.
Verter la mitad del líquido sobre el chocolate parcialmente fundidos y la manteca de cacao y esperar 2 minutos antes de mezclar.
Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo).
Comprobar la temperatura (si la ganache sigue demasiado caliente, verterla sobre film de plástico y dejarla enfriar a la temperatura deseada).
Verter la ganache a una temperatura de 32-34 °C.

PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Ambiente

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Receta vegana