

Ganache enmarcada de plátano

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

Composición Global



Etapas 1

Solución de plátano para ganache

Composición	673 g	100%
Puré de plátano	538 g	80%
Dextrosa	45 g	6.7%
Azucar invertido	45 g	6.7%
Glucosa DE60	45 g	6.7%

Procedimiento

Calentar el puré de fruta y el agua a unos 25/30 °C, añadir la dextrosa y el konjac previamente mezclados, y disolver bien todo con unas varillas. Seguir calentando, añadir el azúcar invertido y la glucosa y llevar la mezcla a ebullición suave. Tapar la cacerola para evitar la evaporación y dejar enfriar hasta alcanzar una temperatura de 60/65 °C. Pesar la cantidad necesaria para su uso.

Ganache enmarcada de plátano



Ingredientes

Puré de plátano, Dextrosa, Azucar invertido, Glucosa DE60, Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Manteca de cacao



CONGELABLE

Etap

Ganache cadrée

Composición	1450 g	100%
Solución de plátano para ganache	646 g	44.6%
Cobertura Equatoriale Noire 55 %	776 g	53.5%
Manteca de cacao	28 g	1.9%

Procedimiento

Pesar la solución de fruta y comprobar la temperatura para obtener una mezcla a 50/60 °C; calentar si es necesario.

Verter la mitad del líquido sobre el chocolate parcialmente derretido.

Mezclar con la batidora, añadir el resto del líquido en dos veces y batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura suave y brillante (si la textura sigue pareciendo un gel, seguir batiendo enérgicamente).

Comprobar la temperatura de vertido.

Verter la ganache a una temperatura de 32/34 °C.

Truco

Verter la ganache a una temperatura de 32/34 °C en un molde previamente pegado sobre una lámina de cobertura con relieve de guitarra.

Dejar cristalizar entre 36 y 48 horas a 16/18 °C y con una humedad relativa del 60 %.

Desmoldar, cortar y dar forma con la espátula en rectángulos de 1,5 cm x 3 cm.

Recubrir con chocolate negro de cobertura y decorar con una lámina de transferencia.

Conservar estos bombones en el frigorífico a +4 °C, en una caja herméticamente cerrada.

Plazo de conservación: 3 meses en las condiciones indicadas anteriormente.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Plátano Cavendish

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Ambiente

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Receta vegana