adamance
fruits du bon sens

Ganache enmarcada de Grosella Negra

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 Grosella Negra

33.4% PURÉ DE FRUTA

12.2% AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Puré de Grosella Negra, Glucosa DE60, Azucar Invertido, Agua, Dextrosa, Manteca de cacao, Konjac

CONGELABLE

Composición Global



COMPOSICIÓN GLOBAL	100%

Etapa 1

Solución de grosella negra para ganache

Composición	478 g	100%
Puré de Grosella Negra	340 g	68.14%
Glucosa DE60	46 g	9.22%
Dextrosa	33 g	6.61%
Konjac	1 g	0.2%
Azucar Invertido	46 g	9.22%
Agua	33 g	6.61%

Procedimiento

Calentar la puré de fruta y el agua 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 Grosella negra

Composición	1000 g	100%
Solución de grosella negra para ganache	478 g	47.8%
Cobertura Equatoriale Noire 55 %	503 g	50.3%
Manteca de cacao	19 g	1.9%

Procedimiento

Pesar la solución de fruta 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
Grosella negra Blackdown y Andorine

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Ambiente

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Receta vegana