

# Ganache enmarcada de Grosella Negra

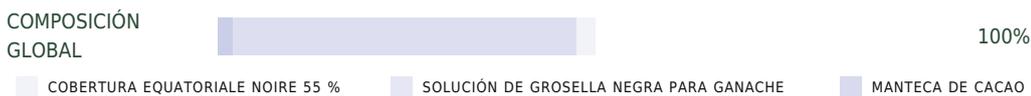
## Descripción

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

## Composición Global



## 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%

### 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

## Procedimiento

Calentar la puré de fruta y el agua a 25/30 °C 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 °C.

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 °C 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