adamance

fruits du bon sens

Ganache enmarcada de Mango

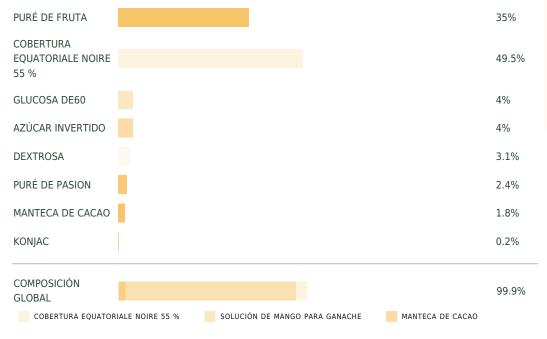
Descripción

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



Ganache enmarcada de Mango 35% 11.1% PURÉ DE **AZÚCAR** AÑADIDO Ingredientes Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Puré de mango, Glucosa DE60, Azúcar Invertido, Dextrosa, Puré de Pasion, Manteca de cacao, Konjac CONGELABLE

Etapa 1Solución de mango para ganache

Composición	476 g	100%
Puré de mango	357 g	72.98%
Glucosa DE60	41 g	8.27%
Dextrosa	31 g	6.25%
Konjac	1 g	0.2%
Azucar Invertido	41 g	8.27%
Puré de pasion	25 g	5.04%

Procedimiento

Calentar las purés 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 Mango

Composición	1000 g	100%
Solución de mango para ganache	476 g	47.6%
Cobertura Equatoriale Noire 55 %	506 g	50.6%
Manteca de cacao	18 g	1.8%

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 Mango , Mango Kesar y Alphonso

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN Ambiente

TIPO DE CONSUMO Para comer aquí , Para llevar

PUNTOS FUERTES Receta vegana