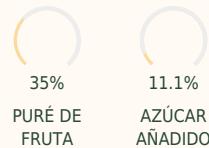


# Ganache enmarcada de Mango

## 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

PURÉ DE FRUTA		35%	
KONJAC		0.2%	
MANTECA DE CACAO		1.8%	
PURÉ DE PASIÓN		2.4%	CONGELABLE
DEXTROSA		3.1%	
GLUCOSA DE60		4%	
AZÚCAR INVERTIDO		4%	
COBERTURA EQUATORIALE NOIRE		49.5%	
55 %			
COMPOSICIÓN GLOBAL		99.9%	

### Etapa 1

#### Solución 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 pasión	25 g	5.04%

## Procedimiento

Calentar las purés de fruta 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 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 °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

Mango ,  
Mango Kesar y Alphonso

#### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Ambiente

#### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

#### PUNTOS FUERTES

Receta vegana