

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 PASION | | 2.4% |
| DEXTROSA | | 3.1% |
| GLUCOSA DE60 | | 4% |
| AZÚCAR INVERTIDO | | 4% |
| COBERTURA EQUATORIALE NOIRE 55 % | | 49.5% |
| COMPOSICIÓN GLOBAL | | 99.9% |

Ganache enmarcada de Mango



Ingredientes

Cobertura Equatoriale Noire 55 %, Puré de mango, Glucosa DE60, Azúcar Invertido, Dextrosa, Puré de Pasion, Manteca de cacao, Konjac



CONGELABLE

Etapas 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 passion | 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