



BOMBÓN DE MANGO Y CHOCOLATE CON LECHE PICANTE

👤 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

CÁSCARA DE CHOCOLATE

MANTECA DE CACAO - COLOR VERDE, TEMPLADO A 28 °C

MANTECA DE CACAO - COLOR ROJO, TEMPLADO A 28 °C

MANTECA DE CACAO - COLOR AMARILLO, TEMPLADO A 28 °C

MANTECA DE CACAO - COLOR BLANCO, TEMPLADO A 28 °C

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6 %

En un molde de policarbonato enfriado a 18 °C, rocía 1/3 del molde con verde, limpia el excedente y deja precristalizar.

Rocía el otro extremo del praliné rojo y deja cristalizar. Luego, rocía todo el molde amarillo

Utiliza un molde de silicona para lograr el efecto deseado.

Rocía todo el molde con mantequilla blanca, limpia el excedente y deja precristalizar.

Templa el chocolate derretido a 30-31 °C. Llena un molde de policarbonato en forma de hemisferio con el chocolate templado.

Agita el molde para eliminar las burbujas de aire y colócalo boca abajo para eliminar el excedente de chocolate.

Retira el excedente y deja cristalizar.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MANGO LÍQUIDO

puré de mango - RAVIFRUIT

GLUCOSA

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

200g

240g

20g

Lleva el puré y la glucosa a 75°Brix a una cacerola pequeña.

Una vez alcanzado el nivel Brix, añade la ralladura de lima y el ácido cítrico y deja enfriar durante la noche.

GANACHE DE LECHE

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6 %

puré de maracuyá - RAVIFRUIT

jarabe de glucosa

dextrosa

ají en polvo

194g

65g

13g

7g

22g

0,3g

Llevar los líquidos con los azúcares a 38-40 °C.

Derrite el chocolate RENO

Vierte la mezcla en un molde a una temperatura de 30 °C y deja cristalizar a 16-18 °C durante al menos 24 horas./p>

COMPOSICIÓN FINAL

Procede a continuación al relleno realizando una capa de mango líquido y uno de Ganache con leche. Cierra con el RENO X Latte.



Extraordinary
made simple.