

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.

MANGO LÍQUIDO

puré de mango - RAVIFRUIT	200g
GLUCOSA	240g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	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 %	194g
puré de maracuyá - RAVIFRUIT	65g
jarabe de glucosa	13g
dextrosa	7g
	22g
ají en polvo	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>

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.