



# PRALINA ESOTICA DOMORI

🏠 Livello avanzato

## CARAMELLO BANANA

zucchero  
ISOMALT  
sciroppo di glucosio - 60 DE  
panna - 35% mg  
purea di banana - 100%  
bacche di vaniglia  
pectina - X58  
burro morbido - 82% mg

300g  
100g  
100g  
350g  
350g  
10g  
3g  
150g

Caramellare lo zucchero e l'isomalto  
Decuocere con panna, purea di banana, sciroppo di glucosio e pectina portati a bollore  
Aggiungere il burro  
ricuocere a 108°C  
togliere dalla fonte di calore  
emulsionare con mixer a lame  
raffreddare ed utilizzare alla poche

## GANACHE MANGO E LIME

purea di mango - 100%  
acqua  
succo di lime  
scorza di lime  
sciroppo di glucosio - 60 DE  
destrosio  
sorbitolo - in polvere  
ARRIBA FONDENTE 64%  
BURRO DI CACAO  
burro anidro - pf 28  
olio - di riso

143g  
26g  
10g  
5g  
153g  
38g  
23g  
358g  
15g  
102g  
31g

Unire acqua, purea di mango, purea di lime e scorza di lime.  
Scaldare a 45°C ed inserire : sciroppo di glucosio, destrosio, sorbitolo e mescolare al fine di disperdere correttamente  
Fondere il cioccolato a 35°C assieme al burro di cacao ed emulsionare i due composti  
Aggiungere il burro anidro ammorbidito ed emulsionare  
Terminare con l'olio continuando ad emulsionare  
Verificare che la temperatura finale sia di 30-32°C, dressare in stampo e lasciare stabilizzare 8 ore prima di chiudere le pralina

## CAMICIA PRALINA

ARRIBA FONDENTE 64%

qb Precristallizzare il cioccolato ARRIBA 64% a 30,5°C e realizzare la camicia

## COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare uno strato di caramello alla banana e successivamente uno di ganache  
Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.



Extraordinary  
made simple.