



PRALINA ESOTICA DOMORI

chef Livello avanzato

CARAMELLO BANANA

INGREDIENTI

zucchero

ISOMALT

sciroppto di glucosio - 60 DE

panna - 35% mg

purea di banana - 100%

bacche di vaniglia

pectina - X58

burro morbido - 82% mg

PREPARAZIONE

300g Caramellare lo zucchero e l'isomalto

100g Decuocere con panna, purea di banana, sciroppto di glucosio e pectina

100g portati a bollore

350g Aggiungere il burro

350g rincuocere a 108°C

10g togliere dalla fonte di calore

3g emulsionare con mixer a lame

150g raffreddare ed utilizzare alla poche

GANACHE MANGO E LIME

INGREDIENTI

purea di mango - 100%
acqua
succo di lime
scorza di lime
sciropo di glucosio - 60 DE
destrosio
sorbitolo - in polvere

ARRIBA FONDENTE 64%

BURRO DI CACAO

burro anidro - pf 28
olio - di riso

PREPARAZIONE

143g Unire acqua, purea di mango, purea di lime e scorza di lime.
26g Scaldatare a 45°C ed inserire : sciropo di glucosio, destrosio, sorbitolo e
10g mescolare al fine di disperdere correttamente
5g Fondere il cioccolato a 35°C assieme al burro di cacao ed emulsionare i due
153g composti
38g Aggiungere il burro anidro ammorbidente ed emulsionare
23g Terminare con l'olio continuando ad emulsionare
358g Verificare che la temperatura finale sia di 30-32°C, dressare in stampo e
15g lasciare stabilizzare 8 ore prima di chiudere le praline
102g
31g

CAMICIA PRALINA

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 64%

PREPARAZIONE

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.