

PRALINA MANGO E GANACHE AL LATTE SPEZIATO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE, TEMPERATO A 28°C	qb	In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare 1/3 dello stampo di verde, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C	qb	Spruzzare l'altra estremità della pralina di rosso, far cristallizzare.
BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO, TEMPERATO A 28°C	qb	Dopodichè spruzzare interamente lo stampo di giallo,. utilizzare uno stampino in silicone per realizzare l'effetto desiderato.
BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO, TEMPERATO A 28°C	qb	Spruzzare tutto lo stampo con il burro di bianco, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
RENO X LATTE 34%	qb	Temperare il reno x fondente a 30-31°C, Riempire uno stampo di policarbonato a forma di semisfera con il cioccolato temperato. Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso. R???imuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

MANGO LIQUIDO

purea di mango - RAVIFRUIT	200g	Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino. Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Lime e l'acido citrico e lasciar rafreddare tutta la notte.
GLUCOSIO	240g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE AL LATTE SPEZIATO

RENO X LATTE 34%	194g
purea di passion fruit - RAVIFRUIT	65g
sciroppo di glucosio	13g
destrosio	7g
burro vaccino anidro	22g
peperoncino in polvere	0,3g

Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.
Sciogliere il RENO X Latte a 45°C, aggiungere i liquidi e zuccheri, quindi emulsionare ed infine aggiungere il burro anidro.
Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi alla farcitura realizzando uno strato di mango liquido ed uno di Ganache al latte
Chiudere con il RENO X Latte.