



PRALINA MANGO E GANACHE AL LATTE SPEZIATO

👤 Livello intermedio

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO VERDE,
TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO,
TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO GIALLO,
TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO BIANCO,
TEMPERATO A 28°C

RENO X LATTE 34%

PREPARAZIONE

- In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare 1/3 dello stampo di verde, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- qb Spruzzare l'altra estremità della pralina di rosso, far cristallizzare.
- qb Dopodichè spruzzare interamente lo stampo di giallo, utilizzare uno stampino in silicone per realizzare l'effetto desiderato.
- qb Spruzzare tutto lo stampo con il burro di bianco, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
- qb Temperare il reno x fondente a 30-31°C, Riempire uno stampo di policarbonato a forma di semisfera con il cioccolato temperato.
- qb Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.
- Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

MANGO LIQUIDO

INGREDIENTI

purea di mango - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

- 200g Portare a 75°Brix la purea e il glucosio su un pentolino.
240g Una volta raggiunto il grado Brix, aggiungere la zest di Lime e l'acido citrico e
20g lasciar raffreddare tutta la notte.

GANACHE AL LATTE SPEZIATO

INGREDIENTI

RENO X LATTE 34%

purea di passion fruit - RAVIFRUIT

sciroppo di glucosio

destrosio

burro vaccino anidro

peperoncino in polvere

PREPARAZIONE

- 194g Portare i liquidi con gli zuccheri a 38-40°C.
65g Sciogliere il RENO X Latte a 45°C, aggiungere i liquidi e zuccheri, quindi
13g emulsionare ed infine aggiungere il burro anidro.
7g Versare il composto in uno stampo ad una temperatura di 30°C e lasciare
22g cristallizzare per almeno 24 ore a 16-18 °C.
0,3g

Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF