



PRALINA MANGO E GANACHE AL LATTE SPEZIATO

chef 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 qb di verde, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
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

sciropello 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