



# 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

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%

- qb In uno stampo di polycarbonato 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 polycarbonato 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. Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

## MANGO LIQUIDO

purea di mango - RAVIFRUIT

GLUCOSIO

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

200g

240g

20g

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 raffreddare tutta la notte.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GANACHE AL LATTE SPEZIATO

RENO X LATTE 34%  
purea di passion fruit - RAVIFRUIT  
sciroppo di glucosio  
destrosio  
burro vaccino anidro  
peperoncino in polvere

194g  
65g  
13g  
7g  
22g  
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.



Extraordinary  
made simple.