

Ganache da quadro al Banana

Descrizione

È difficile dare risalto alla frutta all'interno di una ganache al cioccolato fondente. Liberandoci da alcune regole prestabilite, abbiamo realizzato ricette equilibrate che consentono una buona convivenza tra la potenza del cioccolato e il profilo aromatico della frutta.
Il risultato è una ganache al cioccolato fondente con un gusto di frutta intenso e riconoscibile! Una ricetta sviluppata dall'École Valrhona.

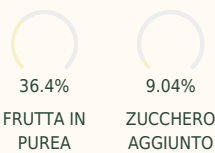
Ambiti di applicazione suggeriti

- Cioccolateria

Composizione globale



Ganache da quadro al Banana



Ingredienti

Banana in purea, Destrosio, Zucchero invertito, Glucosio DE60, Copertura equatoriale noire 55%, Burro di cacao



Step 1

Soluzione di banana per ganache

Composizione	673 g	100%
Banana in purea	538 g	80%
Destrosio	45 g	6.7%
Zucchero invertito	45 g	6.7%
Glucosio DE60	45 g	6.7%

Procedimento

Scaldare la purea di frutta e l'acqua a circa 25/30 °C, aggiungere il destrosio e il konjac precedentemente mescolati, sciogliere bene il tutto con la frusta.

Continuare a scaldare, aggiungere lo zucchero invertito e il glucosio, quindi portare il tutto a sobbollire.

Coprire la pentola per evitare l'evaporazione e lasciare raffreddare fino a 60/65 °C.

Pesare la quantità necessaria per l'uso.

Step 2

Ganache da quadro al Banana

Composizione	1450 g	100%
Soluzione di banana per ganache	646 g	44.6%
Copertura equatoriale noire 55%	776 g	53.5%
Burro di cacao	28 g	1.9%

Procedimento

Pesare la soluzione di frutta e controllare la temperatura in modo da ottenere una miscela a 50/60 °C; riscaldare se necessario.

Versare metà del liquido sul cioccolato parzialmente sciolto.

Mescolare con il frullatore, aggiungere il resto del liquido in due volte e frullare energicamente per perfezionare l'emulsione fino a ottenere una consistenza morbida e lucida (se la consistenza sembra ancora quella di un gel, continuare a frullare energicamente).

Verificare la temperatura di colata.

Versare la ganache a una temperatura di 32/34 °C.

Trucco

Versare la ganache a una temperatura di 32/34 °C in uno stampo precedentemente rivestito con un foglio di carta da chitarra ricoperto di cioccolato di copertura.

Lasciare cristallizzare da 36 a 48 ore a 16/18 °C e con un'umidità relativa del 60%.

Rimuovere dallo stampo, tagliare e rifinire con la chitarra in forma rettangolare di 1,5 cm x 3 cm.

Ricoprire con cioccolato da copertura nero e decorare con una foglia di trasferimento.

Conservare questi dolci in frigorifero a +4 °C, in una scatola ermeticamente chiusa.

Durata di conservazione: 3 mesi nelle condizioni sopra indicate."



FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Banana Cavendish

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Ricetta vegetale