

## Ganache da quadro al mango

### Descrizione

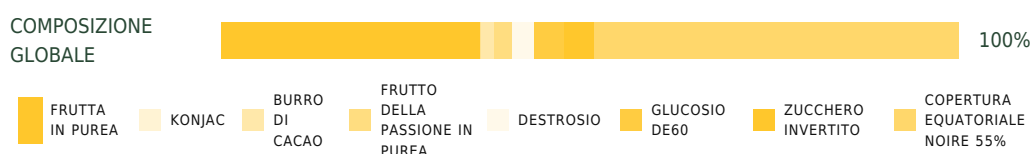
È difficile dare risalto alla frutta all'interno di una ganache al cioccolato fondente. Liberandoci da alcune regole prestabilite, abbiamo realizzato ricette equilibrate che consentono una buona convivenza tra la potenza del cioccolato e il profilo aromatico della frutta.

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 mango



35%  
FRUTTA IN PUREA



11.1%  
ZUCCHERO AGGIUNTO

#### Ingredienti

Copertura equatoriale noire 55%, Mango in purea, Glucosio DE60, Zucchero invertito, Destrosio , Frutto della passione in purea, Burro di cacao , Konjac



CONGELABILE

## Step 1

### Soluzione di mango per ganache

Composizione	476 g	100%
Mango in purea	357 g	71.98%
Glucosio DE60	41 g	8.27%
Destrosio	31 g	6.25%
Konjac	1 g	0.2%
Zucchero invertito	41 g	8.27%
Frutto della passione in purea	25 g	5.04%

#### Procedimento

Scaldare le puree di frutta a 25/30°C circa, aggiungere il destrosio e il konjac precedentemente mescolati e mescolare con una frusta per distribuire bene tutti gli ingredienti.

Aggiungere lo zucchero invertito e il glucosio e riscaldare ad almeno 85°C.

Coprire il pentolino per evitare l'evaporazione e lasciare raffreddare a 60/65°C.

## Step 2

### Ganache da quadro al mango

Composizione	1000 g	100%
Soluzione di mango per ganache	476 g	47.6%
Copertura equatoriale noire 55%	506 g	50.6%
Burro di cacao	18 g	1.8%

#### Procedimento

Pesare la soluzione alla frutta e controllare la temperatura al fine di ottenere un composto a 60/70°C e regolare la temperatura se necessario.

Versare metà del liquido sui cioccolati parzialmente sciolti e il burro di cacao, quindi attendere 2 minuti prima di mescolare.

Mixare, aggiungere il resto del liquido in 2 volte e mixare intensamente per rendere omogenea l'emulsione fino a ottenere una consistenza morbida e brillante (se la consistenza assomiglia ancora a un gel, continuare a mixare intensamente).

Verificare la temperatura (se la ganache è troppo calda, versarla su della pellicola e lasciarla raffreddare alla temperatura desiderata).

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



#### FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Mango Kesar e Alphonso

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente

#### CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

#### PUNTI DI FORZA

Ricetta vegetale