

Ganache da quadro al Albicocca

Descrizione

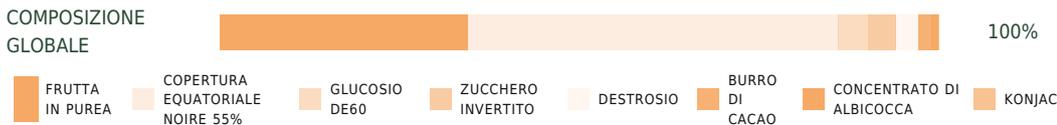
È difficile dare risalto alla frutta all'interno di una ganache al cioccolato fondente. Liberandoci da alcune regole prestabilite, abbiamo realizzato ricette equilibrate che consentono una buona convivenza tra la potenza del cioccolato e il profilo aromatico della frutta.

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 Albicocca



FRUTTA IN PUREA



ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Copertura equatoriale noire 55%, Albicocca in purea, Glucosio DE60, Zucchero invertito, Destrosio, Burro di cacao, Concentrato di albicocca, Konjac



CONGELABILE

Step 1

Soluzione di Albicocca per ganache

Composizione	445 g	100%
Albicocca in purea	351 g	75.32%
Glucosio DE60	42 g	9.01%
Destrosio	33 g	7.08%
Konjac	1 g	0.21%
Zucchero invertito	39 g	8.37%

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 Albicocca

Composizione	1000 g	100%
Soluzione di albicocca per ganache	445 g	44.5%
Copertura equatoriale noire 55%	527 g	52.7%
Burro di cacao	19 g	1.9%
Concentrato di albicocca	9 g	0.9%

Procedimento

Pesare la soluzione alla frutta e concentrato di albicocca 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

Albicocca Flavor cot® e Lido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ambiente

CONSUMO

Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA

Ricetta vegetale