adamance
fruits du bon sens

Ganache da quadro al Lampone

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

Ganache da quadro al Lampone

34.4% FRUTTA IN PUREA

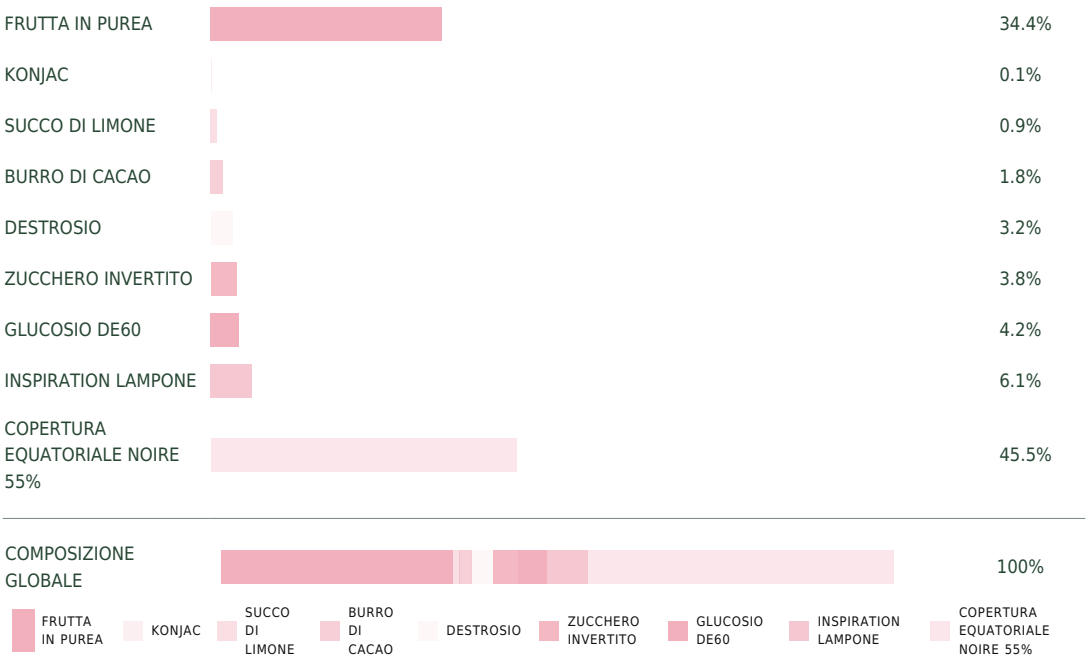
11.2% ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Copertura equatoriale noire 55%, Lampone in purea, Inspiration Lampone , Glucosio DE60, Zucchero invertito, Destrosio , Burro di cacao , Succo di limone, Konjac

CONGELABILE

Composizione globale



Step 1

Soluzione di lampone per ganache

Composizione	445 g	100%
Lampone in purea	350 g	75.11%
Glucosio DE60	43 g	9.23%
Destrosio	33 g	7.08%
Konjac	1 g	0.2%
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 Lampone

Composizione	1000 g	100%
Soluzione di lampone per ganache	445 g	44.5%
Copertura equatoriale noire 55%	464 g	46.4%
Burro di cacao	19 g	1.9%
Inspiration Lampone	63 g	6.3%
Succo di limone	9 g	0.9%

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.
Aggiungere il succo di limone.
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
Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Temperatura ambiente

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Ricetta vegetale