

## Ganache da quadro al Lampone

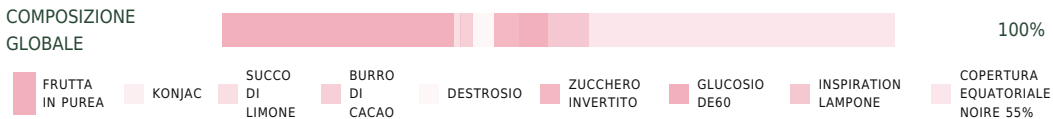
### Descrizione

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.

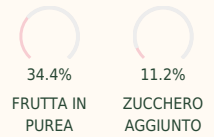
### Ambiti di applicazione suggeriti

- Cioccolateria

### Composizione globale



### Ganache da quadro al Lampone



#### Ingredienti

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



### 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