adamance
fruits du bon sens

Ganache da quadro al Limone

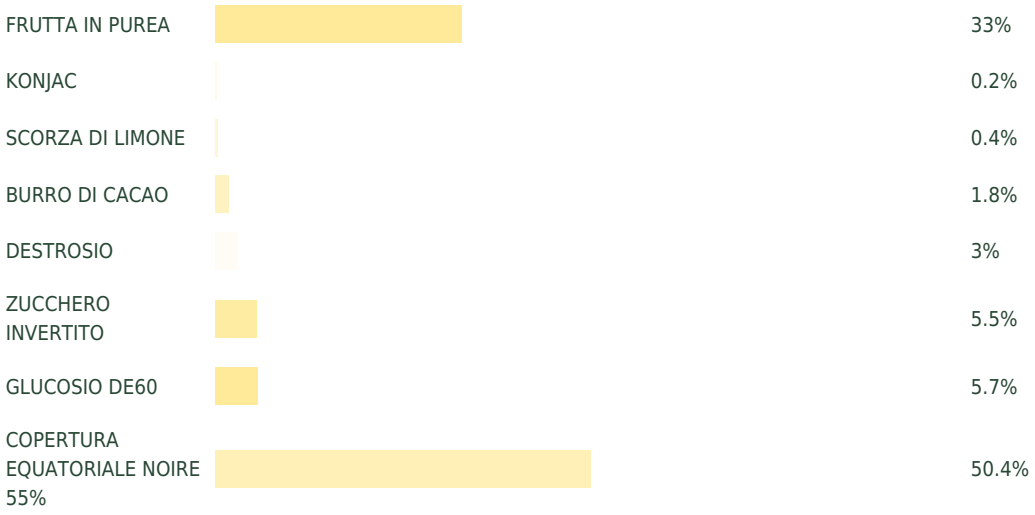
Descrizione

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 Limone

33%
FRUTTA IN PUREA

11.6%
ZUCCHERO AGGIUNTO

Ingredienti

Copertura equatoriale noire 55%, Limone in purea, Glucosio DE60, Zucchero invertito, Destrosio , Burro di cacao , Scorza di limone, Konjac

CONGELABILE

Step 1

Soluzione di limone per ganache

Composizione	443 g	100%
Limone in purea	350 g	69.44%
Glucosio DE60	61 g	12.1%
Destrosio	32 g	6.35%
Konjac	2 g	0.4%
Zucchero invertito	55 g	10.91%
Scorza di limone	4 g	0.79%

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.
Grattugiare la scorza di limone fresco, aggiungere le scorze a 50°C (per evitare l'ossidazione) nella preparazione e lasciare in infusione per 20 minuti.
Filtrare il composto in un colino per rimuovere le scorze e regolare la temperatura per preparare il composto.

Step 2

Ganache da quadro al Limone

Composizione	1000 g	100%
Soluzione di limone per ganache	443 g	44.3%
Copertura equatoriale noire 55%	537 g	53.7%
Burro di cacao	20 g	2%

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
Limone Femminello

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Temperatura ambiente

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto

PUNTI DI FORZA
Ricetta vegetale