PRALINA SENSE 1.0 SOUR

MORBIDO, ACIDO E PROFUMATO SCIROPPO DI LIME RAPIDAMENTE SEGUITO DA UNA GANACHE AL LIME, CARDAMOMO E CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	Q.B.

PREPARAZIONE

-In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato verde temperato a 28°C

-Soffiarlo con aria compressa per ottenere un effetto sfumato

-Spruzzare del burro di cacao bianco temperato a 28°C

-Lasciare cristallizzare e formare una camicia di cioccolato MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato a 31°C

LIME 0% GANACHE

INGREDIENTI

GLUCOSIO	g 40
ZUCCHERO INVERTITO	g 50
DESTROSIO	g 30
SUCCO DI LIME	g 120
CARDAMOMO	g 2
LIME GRATTUGIATO - ESSICCATO	g 8
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 340
BURRO DI CACAO	g 9

PREPARAZIONE

-Scaldare a 40°C il succo di lime e mettere il cardamomo in infusione per 2 ore.

-Filtrare il succo eliminando il cardamomo.

-Scaldare GLUCOSIO, ZUCCHERO INVERTITO, destrosio, succo di lime e cardamomo a 70°C.

-Aggiungere SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e mixare.

-Aggiungere il burro di cacao fuso a bassa temperatura.

-Mettere in frigorifero per una notte ed utilizzare il giorno successivo o portare a 28-30°C massimo ed utilizzare immediatamente.

LIME CONCENTRATO

INGREDIENTI

GLUCOSIO	g 120
SUCCO DI LIME	g 20
LIME GRATTUGIATO - ESSICCATO	g 5

PREPARAZIONE

Portare tutti gli ingredienti a 70°C e mettere a raffreddare a temperatura ambiente (preparare il giorno prima)

COMPOSIZIONE FINALE

-Versare sul fondo della camicia una goccia di lime concentrato
-Versare la ganache riempiendo quasi completamente lo stampo, se la ganache presa da frigo dovesse risultare troppo densa scaldarla a microonde fino a 30°C massimo utilizzando una spatola (no mixer).
-Mettere in frigorifero fino a cristallizzazione della ganache
-Chiudere con cioccolato MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% temperato

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per esaltare l'esperienza chiudi gli occhi

NON MASTICARE! Lascia che si sciolga lentamente.