



PRALINA ESOTICA DOMORI

CARAMELLO BANANA

INGREDIENTI

ZUCCHERO
ISOMALT
SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE
PANNA - 35% MG
PUREA DI BANANA - 100%
BACCHE DI VANIGLIA
PECTINA - X58
BURRO MORBIDO - 82% MG

PREPARAZIONE

g 300 Caramellare lo zucchero e l'isomalto
g 100 Decuocere con panna, purea di banana, sciroppo di glucosio e pectina portati a bollore
g 100 Aggiungere il burro
g 350 ricuocere a 108°C
g 350 togliere dalla fonte di calore
g 10 emulsionare con mixer a lame
g 3 raffreddare ed utilizzare alla poche
g 150

GANACHE MANGO E LIME

INGREDIENTI

PUREA DI MANGO - 100%
ACQUA
SUCCO DI LIME
SCORZA DI LIME
SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE
DESTROSIO
SORBITOLO - IN POLVERE

PREPARAZIONE

g 143 Unire acqua, purea di mango, purea di lime e scorza di lime.
g 26 Scaldare a 45°C ed inserire : sciroppo di glucosio,destrosio, sorbitolo e mescolare al fine di
g 10 disperdere correttamente
g 5 Fondere il cioccolato a 35°C assieme al burro di cacao ed emulsionare i due composti
g 153 Aggiungere il burro anidro ammorbidito ed emulsionare
g 38 Terminare con l'olio continuando ad emulsionare
g 23 Verificare che la temperatura finale sia di 30-32°C, dressare in stampo e lasciare stabilizzare 8

| | | |
|----------------------|-------|----------------------------------|
| ARRIBA FONDENTE 64% | g 358 | ore prima di chiudere le pralina |
| BURRO DI CACAO | g 15 | |
| BURRO ANIDRO - PF 28 | g 102 | |
| OLIO - DI RISO | g 31 | |

CAMICIA PRALINA

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 64%

PREPARAZIONE

Q.B. Precristallizzare il cioccolato ARRIBA 64% a 30,5°C e realizzare la camicia

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare uno strato di caramello alla banana e successivamente uno di ganache

Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.