

Ganache cadrée Mandarine

Description

Un bonbon de chocolat avec un pourcentage de fruit et un goût plus intense. Ce nouveau Process est équilibré justement.

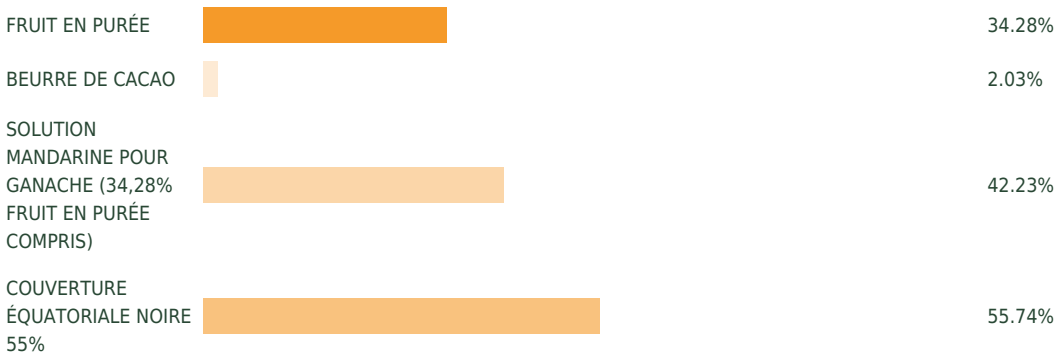
Recette :

- calculée pour 200 pce/s
- calculée pour 1 Cadre 10mm 34x34cm

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Ganache cadrée Mandarine



Ingrédients

Mandarine en purée, Konjac SOSA, Dextrose SOSA, Sure inverti, Glucose DE60 SOSA, Zestes de mandarine, Couverture équatoriale noire 55%, Beurre de cacao



Étape 1

Solution Mandarine pour ganache

Composition	612 g	100%
Mandarine Ciaculli en purée 100%	497 g	70.95%
Konjac SOSA	1.6 g	0.22%
Dextrose SOSA	45.6 g	6.51%
Sucre inverti	73 g	10.42%
Glucose DE60 SOSA	77.6 g	11.07%
Zestes de mandarine	5.8 g	0.83%

Procédé

Chauffer la purée de fruit à 25/30°C, ajouter le dextrose et la konjac préalablement mélangé, dissoudre correctement avec un fouet.

Continuer de chauffer, ajouter le sucre inverti et le glucose puis porter le tout à frémissement.

Couvrir la casserole pour éviter l'évaporation et laisser refroidir jusqu'à 50/60°C.

Zester des mandarines fraîches et ajouter les zestes à 50°C (pour éviter l'oxydation) dans la préparation et laisser infuser 20 min.

Chinoiser pour retirer les zestes et ajuster la température pour faire le mélange.

Étape 2

Ganache à cadrer Mandarine Equatoriale Noire 55%

Composition	1450 g	100%
Solution Mandarine pour ganache	612 g	42.23%
Couverture Equatoriale Noire 55%	808 g	55.74%
Beurre de cacao	29.4 g	2.03%

Procédé

Peser la solution fruit et vérifier la température afin d'obtenir un mélange à 50/60°C et chauffer si nécessaire.

Verser la moitié du liquide sur le chocolat partiellement fondu.

Mélanger à l'aide du mixer, ajouter le reste du liquide en 2 fois et mixer intensément pour parfaire l'émulsion jusqu'à obtenir une texture souple et brillante (si la texture ressemble encore à un gel, continuer de mixer intensément)

Vérifier la température (si la ganache est trop chaude, n'hésitez pas à la couler sur un film plastique et la laisser refroidir à la température désirée).

Étape 3

Montage et finition

Composition	1450 g	100%
-------------	--------	------

Procédé

Couler la ganache à une température de 32/34°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 36 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

Décadrer, chablonner et détailler à la guitare en forme rectangulaire 1,5 cm x 3 cm

Enrober de couverture noire et décorer d'une feuille de transfert Chocolatree ref 48954.

Conserver ces bonbons au réfrigérateur à +4°C, dans une boîte hermétiquement fermée.

Durée de conservation 3 mois dans les conditions ci-dessus.



FRUIT EN PURÉE UTILISÉ

Mandarine Ciaculli

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

Frais

TYPE DE CONSOMMATION

À emporter ,
Sur place

POINTS FORTS

Intensité fruit