

Ganache cadrée Mandarine

Description

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

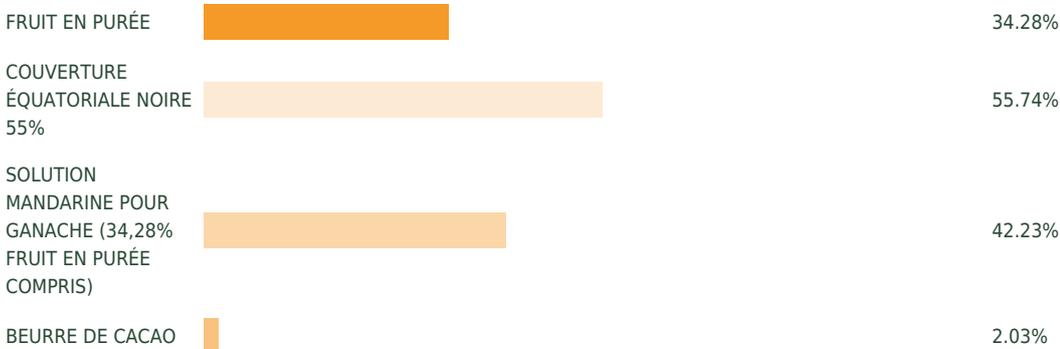
Recette :

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

Univers d'applications suggérés

- Chocolaterie
- Confiserie

Composition globale



Ganache cadrée Mandarine



FRUIT EN PURÉE



SUCRE AJOUTÉ

Ingrédients

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



SURGELABLE

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