PRALINA SENSE 3.0 UMAMI

Ti colpirà un intenso gusto di miso di soia ma rapidamente sarà contrastato da una ganache allo Yuzu. La sensazione iniziale di questa prali diversa da quello che sarà il gusto finale.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA DI CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO MADAGASCAR 72%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	Q.B.

PREPARAZIONE

-In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C spruzzare del burro di cacao colorato rosso 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 MADAGASCAR 72% temperato a 31°C

GANACHE ALLO YUZU

INGREDIENTI

PUREA DI YUZU	g 155
GLUCOSIO	g 80
ZUCCHERO INVERTITO	g 80
DESTROSIO	g 60
SALE	g 1
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 400
BURRO DI CACAO	g 120

PREPARAZIONE

-Scaldare la purea di yuzu, GLUCOSIO, ZUCCHERO INVERTITO, destrosio e sale a 70°C.

-Aggiungere MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% 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.

MISO & SOYA CONCENTRATO

INGREDIENTI

SALSA DI SOYA	g 30
GLUCOSIO	g 120
PASTA DI MISO	g 10

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

-Versare sul fondo della camicia una goccia di concentrato di miso e soya
-Versare la ganache riempiendo quasi completamente lo stampo, se la ganache presa da frigorifero dovesse risultare troppo densa scaldarla a microonde fino a 28-30°C massimo miscelando con una spatola (no mixer)
-Mettere in frigorifero fino a cristallizzazione della ganache
-Chiudere con cioccolato MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% temperato a 31°C