PRALINA FRUTTIROSSI ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI

Per la Crema ganache fruttirossi

250 g polpa fragola lampone
70 g glucosio
450 g copertura chiara
100 g burro anidro
25 g distillato fruttirossi

Per la Geleè fruttirossi aceto balsamico

100 g polpa di lampone
50 g acqua
100 g zucchero
2 g pectina
10 g aceto balsamico di Modena

PREPARAZIONE:

Per la crema ganache ai frutti rossi, portare a 35°c la polpa di frutta con il glucosio, fondere a 40°c la copertura con il burro e unire la polpa di frutta, emulsionare e unire il distillato.
Per la geleè ai frutti rossi aceto balsamico, disperdere la pectina nello zucchero, unire polpa e acqua, portare a 103°c e raffreddare, unire l'aceto balsamico di Modena.
Preparazione:rivestire gli stampi Innovation PC21 con copertura fondente temperata e cristallizzare, colare il gelèe per 1 /4 dell' altezza. Colare la crema ganache a 27-28°c e far cristallizzare. Chiudere con copertura fondente temperata.
Presentazione: smodellare, inserire una goccia di gelatina Decogel colore rubino GEL1 ,conservare a 14°c.