

El mango de Vincent Durant



Toofruit® Mango

N° 1557

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería



1. Pasta de fruta

Pulpa de mango: 300 g	Azúcar (2): 360 g
Pulpa de maracuyá: 200 g	Glucosa: 60 g
Azúcar (1): 40 g	Ácido cítrico: 5 g
Pectina amarilla: 15 g	Agua: 5 g
Toofruit® Mango: 10 g	

Añadir la mezcla de azúcar (1), el Toofruit® Mango y la pectina a las pulpas. Llevar a ebullición.

Añadir el azúcar (2) de forma progresiva, sin perder la ebullición, y añadir el glucosa al final. Cocinar hasta 72% Brix.

Detener la cocción con la solución de ácido cítrico, verter en una bandeja y triturar después del enfriamiento.

2. Praliné pecana-mango

Azúcar: 300 g	Toofruit® Mango: 90 g
Agua: 100 g	Chocolate con leche: 180 g
Pecanas: 600 g	Manteca de cacao: 70 g

Cocer el agua y el azúcar a 120°C. Añadir las nueces pecanas y meclar hasta obtener un arenado sin caramelizar.

Secar toda la noche en estufa a 40°C. Incorporar el Toofruit® Mango.

Cristalizar con manteca de cacao y chocolate con leche, y templar a 27°C antes de verter.

3. Montaje

C.S. de cobertura blanca (tipo Ivoire)
C.S. de manteca de cacao con colorante liposoluble rojo, verde y amarillo (dosificación: 8% de colorante en polvo)

Pulverizar los moldes con la manteca de cacao coloreada, realizando un degradado de color para evocar la fruta.

Moldear una fina capa de cobertura blanca (Ivoire), seguida de una fina capa de chocolate negro.

Escudillar un volumen de pasta de fruta de mango, seguido del praliné de pecana y mango.

Cerrar los moldes una vez cristalizado el praliné. Tras la cristalización completa, desmoldar.