



## PRALINA ESOTICA DOMORI

### CARAMELLO BANANA

---

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO  
ISOMALT  
SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE  
PANNA - 35% MG  
PUREA DI BANANA - 100%  
BACCHE DI VANIGLIA  
PECTINA - X58  
BURRO MORBIDO - 82% MG

#### PREPARAZIONE

g 300 Caramellare lo zucchero e l'isomalto  
g 100 Decuocere con panna, purea di banana, sciroppo di glucosio e pectina portati a bollore  
g 100 Aggiungere il burro  
g 350 ricuocere a 108°C  
g 350 togliere dalla fonte di calore  
g 10 emulsionare con mixer a lame  
g 3 raffreddare ed utilizzare alla poche  
g 150

### GANACHE MANGO E LIME

---

#### INGREDIENTI

PUREA DI MANGO - 100%  
ACQUA  
SUCCO DI LIME  
SCORZA DI LIME  
SCIROPPO DI GLUCOSIO - 60 DE  
DESTROSIO  
SORBITOLO - IN POLVERE

#### PREPARAZIONE

g 143 Unire acqua, purea di mango, purea di lime e scorza di lime.  
g 26 Scaldare a 45°C ed inserire : sciroppo di glucosio, destrosio, sorbitolo e mescolare al fine di  
g 10 disperdere correttamente  
g 5 Fondere il cioccolato a 35°C assieme al burro di cacao ed emulsionare i due composti  
g 153 Aggiungere il burro anidro ammorbidito ed emulsionare  
g 38 Terminare con l'olio continuando ad emulsionare  
g 23 Verificare che la temperatura finale sia di 30-32°C, dressare in stampo e lasciare stabilizzare 8

ARRIBA FONDENTE 64%	g 358	ore prima di chiudere le pralina
BURRO DI CACAO	g 15	
BURRO ANIDRO - PF 28	g 102	
OLIO - DI RISO	g 31	

## CAMICIA PRALINA

---

### INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 64%

### PREPARAZIONE

Q.B. Precristallizzare il cioccolato ARRIBA 64% a 30,5°C e realizzare la camicia

### COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare uno strato di caramello alla banana e successivamente uno di ganache

Far cristallizzare per almeno 8 ore prima di procedere alla chiusura.