

Komana



Arthur Cavalle
CHEF PASTICCERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

CARAMELLO ALLA BANANA VEGETALE

10 g Frutto della passione in purea 100%	: Portare a inizio ebollizione le puree di frutta, il sale, la pasta pura di mandorle e il burro di cacao. Realizzare un caramello con acqua, zucchero e glucosio. Cuocere il caramello a 185°C. : Stemperare con il primo composto. : Cuocere a 104°C, mixare e poi versare in un contenitore.
85 g Purea di banana	
1 g Sale fino	
30 g Pasta pura di mandorle crude	
60 g Burro di cacao	
45 g Acqua	
145 g Zucchero semolato	
15 g Glucosio DE35/40	
391 g Peso totale	

PRALINATO IN QUADRO NOCCIOLA-GRUÉ

235 g Pralinato nocciola 66% fruttato	: Mescolare il pralinato alla nocciola con la copertura sciolta. : Aggiungere il grué di cacao, l'Éclat d'or e il fior di sale. : Scaldare il composto a 45°C. Avviare una cristallizzazione a 24/25°C prima di versare nel quadro.
125 g KOMUNTU 80%	
35 g Grué di cacao	
35 g Éclat d'or	
1 g Fior di sale	
401 g Peso totale	

GANACHE MORBIDA KOMUNTU 80%

145 g Panna UHT 35%	: Scaldare la panna con il glucosio e lo sciroppo a 30°B. : Versare il composto caldo sul cioccolato parzialmente sciolto. : Utilizzando una spatola, realizzare un'emulsione per creare una miscela elastica e lucida. Mixare. : A 37°C aggiungere il burro liquido e mixare di nuovo.
65 g Glucosio DE60	
20 g Sciroppo a 30°B	
140 g KOMUNTU 80%	
30 g Burro liquido chiarificato	
400 g Peso totale	

MISCELA DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

150 g Burro di cacao	: Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare ad una temperatura di 30/31°C.
350 g KOMUNTU 80%	
500 g Peso totale	

TORRONCINO AL GRUÉ DI CACAO

10 g Acqua minerale	: In un pentolino, scaldare l'acqua, il burro e il glucosio. A 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina. : Cuocere il tutto a fuoco lento senza mescolare troppo fino ad amalgamare il tutto. Lasciar sobbollire per qualche secondo. : Aggiungere il grué di cacao. Stendere su una teglia rivestita con un foglio di silicone. : Cuocere in forno a 180/190°C per circa 12/15 minuti. Lasciar raffreddare.
125 g Burro disidratato 84%	
50 g Glucosio DE35/40	
150 g Zucchero semolato	
3 g Pectina NH	
175 g Grué di cacao	
513 g Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il caramello alla banana, lasciar raffreddare in un contenitore.
Preparare e versare in un quadro il pralinato nocciola-gruè tra due righelli di 1 cm. Lasciar cristallizzare a 16°C e 60% di igrometria, poi realizzare dei cubi di 1x1 cm. Mixare il grué di cacao.
Cospargere il fondo degli stampi con polvere di grué (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).
Spruzzare con una pistola il preparato Komuntu pre-cristallizzato negli stampi temperati. Rfinire e lasciare cristallizzare.
Modellare i cioccolatini con la copertura Komuntu pre-cristallizzata. Rfinire.
Utilizzando una tasca, versare circa 2 g di caramello alla banana.
Preparare la ganache morbida Komuntu. A 30°C, versare 2 g di ganache sul caramello alla banana. Quindi inserire un cubo di pralinato.
Versare la ganache per coprire il pralinato, avendo cura di lasciare circa 1 mm.
Lasciare cristallizzare. Chiudere con della copertura pre-cristallizzata Komuntu e un foglio di trasferibile.
Lasciare cristallizzare. Realizzare e cuocere il torroncino al grué di cacao.
Lasciar raffreddare, quindi rompere dei frammenti e incollarli con un cornetto di copertura Komuntu pre-cristallizzata.