

KOMANA



Arthur Cravelle

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

“ *La copertura Komuntu si associa perfettamente alla delicatezza della banana e le diverse texture di questa pralina aggiungono un tocco di golosità.* ”

CARAMELLO ALLA BANANA VEGETALE

10 g	Frutto della passione in purea 100%
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

Scaldare le puree di frutta, il sale, la pasta pura di mandorle e il burro di cacao fino a raggiungere quasi il bollore.
Preparare un caramello con acqua, glucosio e zucchero.
Cuocere il caramello a 185°C.
Stemperare con il primo composto.
Cuocere a 104°C, mixare e versare in un contenitore.

PRALINATO IN QUADRO NOCCIOLA-GRUÉ

205 g	Pralinato nocciola 66% fruttato
125 g	KOMUNTU 80%
35 g	Grué di cacao
35 g	Éclat d'or
1 g	Fior di sale
401 g	Peso totale

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 la cristallizzazione a 24/25°C prima di inserire nel quadro.

GANACHE MORBIDA KOMUNTU 80%

145 g	Panna UHT 35%
65 g	Glucosio DE60
20 g	Sciroppo a 30°B
140 g	KOMUNTU 80%
30 g	Burro liquido chiarificato
400 g	Peso totale

Scaldare la panna con il glucosio e lo sciroppo a 30°B.
Versare il composto caldo sul cioccolato parzialmente sciolto.
Con una spatola, realizzare un'emulsione per ottenere un composto elastico e lucente. Mixare.
A 37°C, aggiungere il burro liquido e mixare nuovamente.

PREPARATO DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

150 g	Burro di cacao
350 g	KOMUNTU 80%
500 g	Peso totale

Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare a una temperatura di 30/31°C.

TORRONCINO AL GRUÉ DI CACAO

10 g	Acqua minerale
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

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 addensamento.
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.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il caramello alla banana e lasciarlo raffreddare in un contenitore.

Preparare e versare in un quadro il pralinato nocciola-grué tra due righelli di 1 cm. Lasciar cristallizzare a 16°C e 60% di igrometria, poi realizzare dei cubi di 1 x 1 cm. Mixare il grué di cacao.

Cospargere il fondo degli stampi (Silikomart Quadro 01 25 x 25 x 15 mm) con della polvere di grué. Spruzzare con una pistola il preparato Komuntu pre-cristallizzato negli stampi temperati. Rifinire e lasciar cristallizzare. Modellare le praline con la copertura Komuntu pre-cristallizzata. Rifinire. Utilizzando una tasca, versare circa 2g di caramello alla banana. Preparare la ganache morbida Komuntu.
A 30°C, versare 2g 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. Preparare e cuocere il torroncino al grué di cacao.

Lasciar raffreddare, quindi rompere delle scaglie e incollarle con un cornetto di copertura Komuntu pre-cristallizzata.