

GINGER SURPRISE

Pralin

Ingefära och Aprikos. En riktigt intressant kombo som gifter sig fantastiskt bra.

Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Choklad till Temperering

400g Elianza Noir 55%

(mörk couverture) **Réf. 20053**

Temperera chokladen enligt följande temperaturer.

Smält: 45°C

Kyl: 28°C

Värm: 30-31°C

Ingefärskaramell

300 g socker

20 g ljust muscovado

50 g glykos

50 g cestad ingefära

2 lime saft + cest

25 g smör

1 nypa havssalt

Börja med att smälta smöret i en kastrull. Tillsätt socker, muscovado, glykos och ingefära. Koka kolan till 115°C. Kyl kastrullen hastigt i ett vattenbad för att avsluta Kokprocessen. Smaka av med lime och salt. Låt därefter kolan svalna i rumstemperatur till 30°C. Häll upp i en spritspåse och fyll därefter dina pralinskal till hälften med kolan.

Aprikosganache

140 g vispgrädde

60 g invertsocker

350g Elianza Noir 55%

(mörk couverture) **Réf. 20053**

170 g aprikospuré

½ vaniljstång

1 nypa havssalt

Smält chokladen till 45°C. Koka upp de övriga ingredienserna och låt dra några minuter. Sila gräddkoket och häll över den smälta chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion. Mixa ganachen i en kanmixer tills den är slät och glansig. Låt svalna i rumstemp till 30°C och fyll därefter med ganachen ovanpå kolan i dina pralinskal. Lämna ett utrymme på ca 2-3 mm till lockning.