

PINA COLADA

Öppen Pralin

Precis som drinken är detta en klassiker. Kokos, ananas och en gnutta passionsfrukt för att balansera sötman.

Receptet ger ca 64 praliner à 13 gram

Chokladskal

Mignardise Ronde Ivoire
(runda vita skal) **ref. 23035**

Fyll skalen med fyllningarna och avsluta med mango och ananaskompott.

Kokosganache

50 g vispgrädde
50 g kokospuré
230 g Elianza Ivoire
(vit couverture) **Ref. 20614**
½ vaniljstång
15 g invertsocker
5 g limesaft
15 g rostade kokosflingor
1 nypa havssalt

Smält chokladen till 45°C. Koka upp grädde, kokospuré invertsockret och vaniljstången. Slå den varma vätskan över den vita chokladen i tre omgångar och skapa en emulsion. Avsluta sedan ganachen genom att mixa den i en pelarmixer tills den är glansig och slät. Smaka av med limesaften och salt. Vänd slutligen ner dem rostade kokosflingorna med en Slickepott. Fyll upp i spritspåse och låt svalna till 30°C

Ananas- & Mangokompott

80 g annanaspuré
70 g mangopuré
132 g socker
6 g glykos
16 g socker
4 g pektin NH (Sosa)
6 g citronsaft

Värm mango och ananas puréen till 40°C och tillsätt pektin utblandat med den lilla mängden socker och låt koka upp. Tillsätt resterande socker och glykos. Koka till 103°C och tillsätt citronjuice. Häll upp kompotten och låt svalna i rumstemp. När kompotten blivit hård kör den i en mixer till en fin och slät konsistens och markera i en spritspåse.

Passionfrukts-marshmallows

135g strösocker
30g mangopuré
60g passionfruktpuré
40g invertsocker
13g gelatinpulver
23g mineralvatten
60g invertsocker

Blanda gelatinpulver med mineralvatten. Koka upp strösocker med invertsocker och fruktpuré till 110°C. Vispa upp den stora mängde invertsocker och tillsätt den kokta fruktpuré lagen. Tillsätt det smälta gelatinet. Vispa till styv maräng. Låt svalna till ca 35-40°C och markera i spritspåse. Fyll skalen omedelbart.