



SINFONIA-CARAMEL-ORO- ALMOND-AND-COFFEE- DRAGEES

👤 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

INCLUSIÓN DE CAFÉ Y ALMENDRAS

- NEW

JOYPASTE CAFFE'

café en polvo

1050g

80g

10g

-Coloca MOGADOR NEW con JOYPASTE CAFFE' y el café molido en la batidora planetaria y mezcla durante unos minutos.

-Estira la mezcla entre dos hojas de papel de horno con un grosor de 1 cm y elabora pralinés.

-Seca a temperatura ambiente durante la noche.

-El día siguiente corta pequeños cuadrados de aproximadamente 1 cm. Para obtener los mejores resultados, deja que todo se seque una noche más.

COBERTURA

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

2000g

Por cada 1 kg de inclusiones, utiliza 2 kg de chocolate para cubrir

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PROCESO DE PULIDO

agua	200g	Calienta los tres ingredientes a 65 °C.
azúcar	100g	Mezcla el aceite y la lecitina con una batidora y deja enfriar.
- ÁRABE	100	Vuelve a mezclar.
aceite de semilla de girasol	20g	Para iniciar el proceso, vierte el material de pulido en la máquina, 0,3 %, 3 gramos por cada kilo de producto, para que se distribuya correctamente.
	12g	

COMPOSICIÓN FINAL

Antes de comenzar con la fase de procesamiento, esparce una capa de chocolate en las paredes de la olla vacía para facilitar el movimiento de la fruta. Inicia el procesamiento de la fruta en la máquina en las siguientes condiciones:

- velocidad de rotación del 50 %
- temperatura del aire de 13 °C
- temperatura de la fruta de 20 °C

Introduce el chocolate a 42-45 °C ya sea manualmente en pequeños pasos, o bien con el pulverizador. Espera a que cristalice por completo antes de repetir la maniobra.

Al final de la fase de bañado:

- Estabiliza a 12-14 °C durante 6-8 horas

Reanuda el proceso para «alisar el chocolate»:

- temperatura del aire 40 °C
- velocidad 60 %

-tiempo aproximado de 30 minutos, hasta que queden suficientemente parejos

Finaliza el procesamiento para estabilizar completamente el producto en las siguientes condiciones:

- temperatura del aire de 12 °C
- velocidad 60 %

- tiempo aproximado de 30 minutos

-Es posible personalizar con cacao, tintes solubles en agua con alcohol

Retira el producto y almacena a temperatura y humedad controladas



Extraordinary
made simple.