

DRAGÉES AUX CERISES ET PISTACHES

Basic level

COMPOSITION FINALE

Avant la phase de traitement, répartissez une couche de chocolat sur les parois du moule vide, pour faciliter le roulage des fruits.
Commencez le traitement avec le fruit dans la machine avec :
- vitesse de rotation 50 %
- température de l'air 13 °C
- température des fruits 20 °C
insérer le chocolat à 42-45 °C, manuellement par petites quantités, ou à l'aide du pulvérisateur, en attendant une cristallisation complète à chaque ajout avant de procéder au suivant
A la fin de la phase de gonflement :
-stabiliser à 12-14 °C pendant 6-8 heures
Reprendre le processus pour « lisser le chocolat » :
- température de l'air 40 °C
-vitesse 60%
-durée environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment réguliers
Terminer le traitement pour stabiliser complètement le produit avec :
- température de l'air 12 °C
- Vitesse 60 %
- durée environ
30 minutes - iil est possible de personnaliser la recette avec du cacao ou des colorants hydrosolubles avec de l'alcool
Retirez le produit et conservez-le à une température et une humidité contrôlées