



DRAGÉES AUX AMANDES ET CAFÉ SINFONIA CARAMEL ORO

🏠 Intermediate level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

INCLUSIONS DE CAFÉ ET D'AMANDES

- NEW

JOYPASTE CAFFE'

Poudre de café

1050g

80g

10g

-Mettez MOGADOR NEW avec JOYPASTE CAFFE' et le café moulu dans le robot pâtissier et mélangez pendant quelques minutes.

-Étalez le mélange obtenu entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1 cm et façonnez des pralines.

-Laissez sécher à température ambiante toute une nuit.

-Le lendemain, découpez de petits carrés d'environ 1 cm. Pour un résultat optimal, laissez sécher une nuit supplémentaire.

COUVERTURE

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

2000g

Pour chaque kg d'inclusions, utilisez 2 kg de chocolat pour la couverture

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GLAÇAGE BRILLANT

eau	200g	Chauffez les trois ingrédients à 65 °C.
sucre	100g	Mélangez l'huile et la lécithine au mixeur, puis laissez refroidir.
- GOMME ARABIQUE	100	Mélangez à nouveau.
huile de tournesol	20g	Démarrez le processus en versant le glaçage brillant dans la machine, à raison de 0,3 %, soit 3 grammes par kilogramme de produit, afin d'assurer une répartition homogène.
	12g	

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 - il 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



Extraordinary
made simple.