



DRAGEES CARAMEL ORO E ARACHIDI

chef Livello avanzato

ARACHIDI CARAMELLATE

INGREDIENTI

arachidi
zucchero
acqua
fior di sale

PREPARAZIONE

900g Portare acqua e zucchero a 118°C
550g Unire le arachidi ed il fior di sale, sabbiare e conservare in contenitori ermetici
200g 5g

PROCESSO DI LUCIDATURA

INGREDIENTI

acqua
zucchero
gomma di guar - ARABICA
olio di girasole
lecitina (di soia)

PREPARAZIONE

200g Scaldate i tre ingredienti a 65°C.
100g Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare.
100g Mixare di nuovo.
20g Iniziare il processo versando in macchina il lucidante, 0,3%, 3 grammi per 12g ogni kg di prodotto, per distribuire correttamente.

Composizione finale

Precedentemente alla fase di lavorazione distribuire un velo di cioccolato sulle pareti della bassina vuota, per favorire il rotolamento dei frutti, Iniziare la lavorazione con la frutta in macchina con:

- -velocità di rotazione 50%
- -temperatura aria 13°C
- -temperatura frutta 20°C

inserire il cioccolato a 42-45°C, manualmente a piccoli step, o utilizzando lo sruzzatore, attendendo la completa cristallizzazione ad ogni aggiunta prima di procedere con la successiva

Al termine della fase di ingrossatura:

- -stabilizzare a 12-14°C per 6-8 ore

Riprendere la lavorazione per "lisciare il cioccolato":

- -temperatura aria 40°C
- -velocità 60%
- -tempo 30 minuti circa, fino a quando risultano sufficientemente regolari

Terminare la lavorazione per stabilizzare completamente il prodotto con:

- -temperatura aria 12°C
- -velocità 60%
- -tempo 30 minuti circa
- -possibile personalizzare con cacao, coloranti idrosolubili con alcool

Rimuovere il prodotto e conservare a temperatura ed umidità controllate



**RICETTA CREATA DA:
RICCARDO MAGNI
PASTRY CHEF**