

## DRAGEES LIMONE E NOCCIOLATO BIANCO

☐ Livello avanzato

## **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