



DRAGEES CIOCCOLATO AL LATTE E PISTACCHIO

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Riccardo Magni
Pastry Chef

PISTACCHI SABBATI

pistacchi tostati
zucchero semolato
acqua
fior di sale

900g
550g
200g
4g

Portare acqua e zucchero a 118°C.
Unire i pistacchi ed il fior di sale, sabbare e conservare
in contenitori ermetici

PROCESSO DI LUCIDATURA

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

200g
100g
100g
12g

Scaldare i tre ingredienti a 65°C.
Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far
raffreddare.
Mixare di nuovo.
Iniziare il processo versando in macchina il lucidante,
0,3%, 3 grammi per 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



Extraordinary
made simple.