

DRAGEES CIOCCOLATO AL LATTE E PISTACCHIO

Livello avanzato

PISTACCHI SABBIATI

pistacchi tostati	900g	Portare acqua e zucchero a 118°c
zucchero semolato	550g	Unire i pistacchi ed il fior di sale, sabbiare e conservare in contenitori ermetici
acqua	200g	
fior di sale	4g	

PROCESSO DI LUCIDATURA

acqua	200g	Scaldare i tre ingredienti a 65°C.
zucchero	100g	Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare.
gomma di guar - ARABICA	100g	Mixare di nuovo.
lecitina (di soia)	12g	Iniziare il processo versando in macchina il lucidante, 0,3%, 3 grammi per ogni kg di prodotto, per distribuire correttamente.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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