



# DRAGEES ARANCIA E NOCCIOLA

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

## ARANCIA

Cubetti d'arancia 9x9 - SELEZIONE  
ACADEMY CESARIN

[JOYPLUS PROSOFT](#)

1000g  
qb

Mischiare i cubetti di arancia con il prosoft e lasciar riposare per 24 ore, ricordandosi di mischiarli santuariamente. Setacciare.

## DRAGEES

Cubetti d'arancia 9x9 - CON PROSOFT  
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO -  
FUSO A 45°C

1000g  
1000g

Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato.  
Una volta terminato lasciar riposare.

## DRAGEES

Cubetti d'arancia 9x9 - RICOPERTA DI  
NOCCIOLATO BIANCO  
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

2000g  
1000g

Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato.  
Una volta terminato lasciar riposare.



Extraordinary  
made simple.

## 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.
e 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.

## 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.