

DRAGEES ARANCIA E NOCCIOLA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

ARANCIA

Cubetti d'arancia 9x9 - SELEZIONE ACADEMY CESARIN	1000g	Mischiare i cubetti di arancia con il prosoft e lascair riposare per 24 ore, ricordandosi di mischiarli santuariamente. Setacciare.
JOYPLUS PROSOFT	qb	

DRAGEES

Cubetti d'arancia 9x9 - CON PROSOFT	1000g	Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato. Una volta terminato lasciar riposare.
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - FUSO A 45°C	1000g	

DRAGEES

Cubetti d'arancia 9x9 - RICOPERTA DI NOCCIOLATO BIANCO	2000g	Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato. Una volta terminato lasciar riposare.
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	1000g	

PROCESSO DI LUCIDATURA

acqua	200g	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.
zucchero	100g	
e gomma di guar - ARABICA	100g	
lecitina (di soia)	12g	

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