

DRAGEES ARANCIA E NOCCIOLA

☐ Livello intermedio

ARANCIA

INGREDIENTI

Cubetti d'arancia 9x9 - SELEZIONE ACADEMY CESARIN

JOYPLUS PROSOFT

PREPARAZIONE

Mischiare i cubetti di arancia con il prosoft e lascair riposare per 24 ore,

1000g ricordandosi di mischiarli santuariamente.

Setacciare.

DRAGEES

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1000g Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato.

1000g Una volta terminato lasciar riposare.

DRAGEES

INGREDIENTI

Cubetti d'arancia 9x9 - RICOPERTA DI NOCCIOLATO BIANCO

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

PREPARAZIONE

Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato.

2000g Una volta terminato lasciar riposare.

1000g

PROCESSO DI LUCIDATURA

INGREDIENTI

acqua zucchero e gomma di guar - ARABICA lecitina (di soia) **PREPARAZIONE**

200g Scaldare i tre ingredienti a 65°C.

100g Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare.

100g Mixare di nuovo.

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



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE