



# DRAGEES CAFFE', MANDORLA E SINFONIA CAMEL ORO

👤 Livello intermedio

## INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

### INGREDIENTI

Con MOGADOR - NEW

JOYPASTE CAFFE'

caffè in polvere

### PREPARAZIONE

- 1050g -Porre in planetaria il MOGADOR NEW con la JOYPASTE CAFFE' e il caffè in  
80g polvere, far girare per alcuni minuti.  
10g -Stendere, tra due fogli di carta forno, la miscela ottenuta fino allo spessore di  
1 cm e fare delle praline.  
-Far essiccare a temperatura ambiente per una notte.  
-Il giorno seguente tagliare dei quadratini di 1 cm circa. Per un migliore  
risultato lasciare essiccare il tutto per un'altra notte.

## RIVESTIMENTO

### INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

### PREPARAZIONE

- 2000g Ad ogni 1kg di inclusioni, utilizzare 2 kg di Cioccolato per la copertura

## PROCESSO DI LUCIDATURA

---

### INGREDIENTI

acqua  
zucchero  
e gomma di guar - ARABICA  
olio di girasole  
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.  
100 Mixare di nuovo.  
20g Iniziare il processo versando in macchina il lucidante, 0,3%, 3 grammi per  
12g 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:**

**OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF