



DRAGEES CAFFE', MANDORLA E SINFONIA CAMEL ORO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

Con MOGADOR - NEW
JOYPASTE CAFFE'
caffè in polvere

1050g
80g
10g

-Porre in planetaria il MOGADOR NEW con la JOYPASTE CAFFE' e il caffè in polvere, far girare per alcuni minuti.
-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

SINFONIA CAMEL ORO

2000g

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

irca
GROUP

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	100	Mixare di nuovo.
olio di girasole	20g	Iniziare il processo versando in macchina il lucidante,
lecitina (di soia)	12g	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.