

DRAGEES FRUTTI ROSSI E FONDENTE

☐ Livello intermedio

RIPIENO FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

PREPARAZIONE

500g - Fondere il RENO X BIANCO a 45°C.

500 g - Aggiungere il PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGE e miscelare con una spatola.

- Stendere in un silicone cercando di avere un altezza di 1 cm.
- Lasciar cristallizzare a 15°C per 30 minuti.
- Con l'aiuto di una bocchetta realizzare dei dischi e formare delle piccole sfere.
- Lasciar cristallizzare a 15°C per alcune ore.

CAMICIA

INGREDIENTI

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE 52%

PREPARAZIONE

2000g - Fondere il cioccolato a 45°C.

PROCESSO DI LUCIDATURA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

200 g - Scaldare i tre ingredienti a 65°C.

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

100g - Mixare di nuovo.

12g

Composizione finale

- Inserire le mini sfere di frutti di bosco all'interno della bassina.
- Aggiungere poco per volta il cioccolato, aiutandosi con l'aria fredda della bassinatrice.
- Con L'aiuto di una pistola termica scaldare i dragees per renderli lisci.
- Lasciar cristallizzare una notte a 15°C.
- Iniziare il processo versando in macchina il lucidante, 0,3%, 3 grammi per ogni kg di prodotto, per distribuire correttamente.



RICETTA CREATA DA:
MIRKO SCARANI
PASTICCIERE