



# DRAGEES FRUTTI ROSSI E FONDENTE

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

## RIPIENO FRUTTI ROSSI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES  
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

500g  
500 g

- Fondere il RENO X BIANCO a 45°C.
- 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

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO  
FONDENTE 52%

2000g

- Fondere il cioccolato a 45°C.

## PROCESSO DI LUCIDATURA

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

200 g  
100 g  
100g  
12g

- Scaldare i tre ingredienti a 65°C.
- Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare.
- Mixare di nuovo.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

## 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.



Extraordinary  
made simple.