

DRAGEES FRUTTI ROSSI E FONDENTE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

RIPIENO FRUTTI ROSSI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	500g	- 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.
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	500 g	

CAMICIA

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE 52%	2000g	- Fondere il cioccolato a 45°C.

PROCESSO DI LUCIDATURA

acqua	200 g	- Scaldare i tre ingredienti a 65°C. - Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare. - Mixare di nuovo.
zucchero	100 g	
e gomma di guar - ARABICA	100g	
lecitina (di soia)	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.