

DRAGEES CAFFE', MANDORLA E SINFONIA CARAMEL ORO

INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CON MOGADOR - NEW	g 1050	-Porre in planetaria il MOGADOR NEW con la JOYPASTE CAFFE' e il caffè in polvere, far girare per
JOYPASTE CAFFE'	g 80	alcuni minuti.
CAFFÈ IN POLVERE	g 10	-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		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 2000	Ad ogni 1kg di inclusioni, utilizzare 2 kg di Cioccolato per la copertura



PROCESSO DI LUCIDATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 200	Scaldare i tre ingredienti a 65°C.
ZUCCHERO	g 100	Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare.
E GOMMA DI GUAR - ARABICA	100	Mixare di nuovo.
OLIO DI GIRASOLE	g 20	Iniziare il processo versando in macchina il lucidante, 0,3%, 3 grammi per ogni kg di prodotto, per
LECITINA (DI SOIA)	g 12	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 PER TE DA **omar ibrik**

PASTRY CHEF

