

DRAGEES CIOCCOLATO AL LATTE E PISTACCHIO

PISTACCHI SABBIATI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PISTACCHI TOSTATI	g 900	Portare acqua e zucchero a 118°c
ZUCCHERO SEMOLATO	g 550	Unire i pistacchi ed il fior di sale, sabbiare e conservare in contenitori ermetici
ACQUA	g 200	
FIOR DI SALE	g 4	
DRAGEES		

INGREDIENTI

PISTACCHI - SABBIATI	g 1000
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 2000



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.
GOMMA DI GUAR - ARABICA	g 100	Mixare di nuovo.
LECITINA (DI SOIA)	g 12	Iniziare il processo versando in macchina il lucidante, 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



RICETTA CREATA PER TE DA **Riccardo Magni**

PASTRY CHEF

