



DRAGEES FRUTTI ROSSI E FONDENTE

RIPIENO FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES

g 500

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

g 500

PREPARAZIONE

- 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

INGREDIENTI

PRELUDIO INTRO CIOCCOLATO FONDENTE 52%

g 2000

PREPARAZIONE

- Fondere il cioccolato a 45°C.

PROCESSO DI LUCIDATURA

INGREDIENTI

ACQUA

g 200

ZUCCHERO

g 100

E GOMMA DI GUAR - ARABICA

g 100

LECITINA (DI SOIA)

g 12

PREPARAZIONE

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

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 PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE