



DRAGEES CIOCCOLATO AL LATTE E PISTACCHIO

PISTACCHI SABBATI

INGREDIENTI

PISTACCHI TOSTATI	g 900
ZUCCHERO SEMOLATO	g 550
ACQUA	g 200
FIOR DI SALE	g 4

PREPARAZIONE

Portare acqua e zucchero a 118°C
Unire i pistacchi ed il fior di sale, sabbare e conservare in contenitori ermetici

DRAGEES

INGREDIENTI

PISTACCHI - SABBATI	g 1000
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 2000

INGREDIENTI

ACQUA
ZUCCHERO
GOMMA DI GUAR - ARABICA
LECITINA (DI SOIA)

PREPARAZIONE

g 200	Scaldare i tre ingredienti a 65°C.
g 100	Mescolare l'olio e la lecitina con un mixer quindi far raffreddare.
g 100	Mixare di nuovo.
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