# DRAGEES ARANCIA E NOCCIOLA

## ARANCIA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CUBETTI D'ARANCIA 9X9 - SELEZIONE ACADEMY CESARIN | g 1000 |
| JOYPLUS PROSOFT | Q.B. |

### PREPARAZIONE

Mischiare i cubetti di arancia con il prosoft e lascair riposare per 24 ore, ricordandosi di mischiarli santuariamente.

Setacciare.

## DRAGEES

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CUBETTI D'ARANCIA 9X9 - CON PROSOFT | g 1000 |
| SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO - FUSO A 45°C | g 1000 |

### PREPARAZIONE

Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato.

Una volta terminato lasciar riposare.

## DRAGEES

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CUBETTI D'ARANCIA 9X9 - RICOPERTA DI NOCCIOLATO BIANCO | g 2000 |
| SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE | g 1000 |

### PREPARAZIONE

Realizzare il dragees aggiugendo poco per volta il cioccolato.

Una volta terminato lasciar riposare.

## 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.

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 **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE