



## DRAGEES CAFFE', MANDORLA E SINFONIA CAMEL ORO

### INCLUSIONI MANDORLA E CAFFE'

---

#### INGREDIENTI

CON MOGADOR - NEW

JOYPASTE CAFFE'

CAFFÈ IN POLVERE

g 1050

g 80

g 10

#### PREPARAZIONE

-Porre in planetaria il MOGADOR NEW con la JOYPASTE CAFFE' e il caffè in polvere, far girare per alcuni minuti.

-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

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL ORO

g 2000

#### PREPARAZIONE

Ad ogni 1kg di inclusioni, utilizzare 2 kg di Cioccolato per la copertura

## PROCESSO DI LUCIDATURA

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 200
ZUCCHERO	g 100
E GOMMA DI GUAR - ARABICA	100
OLIO DI GIRASOLE	g 20
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 OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF