

Bolitas Toofruit®



Toofruit® Frambuesa

Nº 1548

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Cobertura de fruta

Manteca de cacao: 950 g
Azúcar: 1185 g

Toofruit® Frambuesa: 350 g
Lecitina de girasol: 12,5 g

Derretir la manteca de cacao y ponerla en un molinillo (grinder).

Añadir poco a poco el Toofruit® Frambuesa y el azúcar, y dejar girar al menos durante 6 horas. Según la granulometría deseada, dejar girar más tiempo.

Una vez alcanzado el tamaño de partícula deseado, añadir la lecitina de girasol para finalizar la mezcla.

2. Goma natural

Goma arábica: 50 g
Glucosa atomizada: 65 g
Agua: 100 g

Aceite neutro: 10 g
Lecitina de girasol: 6 g

Batir todos los ingredientes juntos hasta obtener la goma natural.

3. Recubrimiento de las bolitas de maíz

Bolitas de maíz infladas: 300 g
Cobertura de fruta: 1185 g

Solución goma natural: 15 g

Colocar las bolitas de maíz infladas en la turbina y, con ayuda de una manga (de repostería), añadir la cobertura de frutas. Repetir la operación cada vez que la cobertura cristalice, hasta agotar toda la mezcla.

Dejar cristalizar.

Para utilizar la goma natural, trabajar siempre con un recipiente limpio, colocar las bolitas recubiertas y añadir la solución. Dejar funcionar hasta que estén secas y brillantes.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984