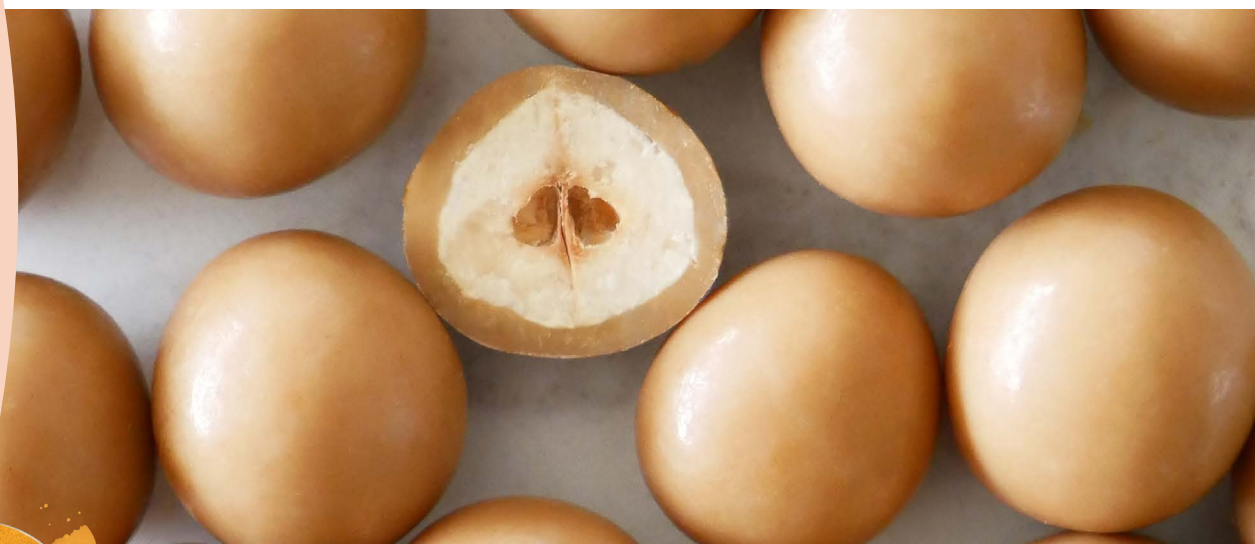


Perlas Toofruit



Toofruit® Albaricoque

N° 1549

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Cobertura de fruta

Manteca de cacao: 950 g
Azúcar: 1185 g

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

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

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

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

2. Goma natural

Goma arábiga: 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 avellanas

Avellanas tostadas: 300 g
Cobertura de fruta: 1185 g

Solución goma natural: 15 g

Colocar las avellanas 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
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984