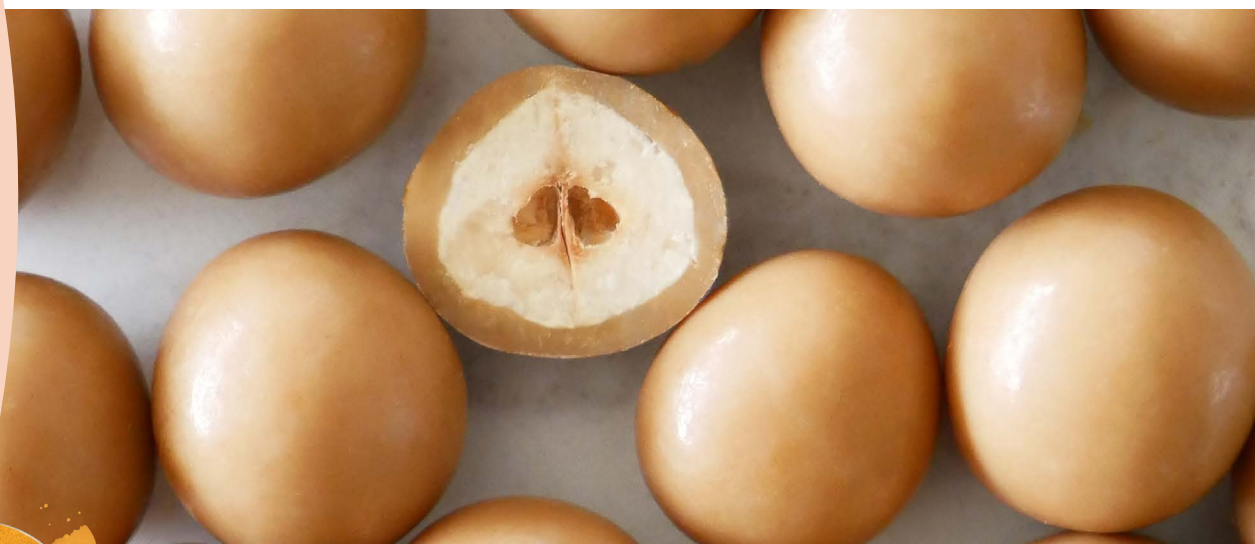


Perles Toofruit



Toofruit® Abricot

N° 1549

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

1. Couverture de fruit

Beurre de cacao : 950 g
Sucre : 1185 g

Toofruit® Abricot : 350 g
Lécithine de tournesol : 12,5 g

Faire fondre le beurre de cacao puis le verser dans un grinder.

Ajouter progressivement le Toofruit® Abricot et le sucre puis laisser tourner au minimum 6 heures. En fonction de la granulométrie désirée, laisser tourner plus longtemps.

Une fois celle-ci atteinte, ajouter la lécithine de tournesol pour finir le mélange.

2. Gommage naturel

Gomme arabique : 50 g
Glucose atomisé : 65 g
Eau : 100 g

Huile neutre : 10 g
Lécithine de tournesol : 6 g

Mixer tous les ingrédients ensemble afin d'obtenir le gommage.

3. Enrobage des noisettes

Noisettes torréfiées : 300 g
Couverture de fruit : 1185 g

Solution gommage
naturel : 15 g

Placer les noisettes dans la turbine et à l'aide d'une poche, ajouter la couverture de fruit. Renouveler l'opération à chaque fois que la couverture cristallise et ce, jusqu'à épuisement de celle-ci.

Laisser cristalliser.

Pour le gommage, bien travailler avec une cuve propre, placer les noisettes enrobées et ajouter la solution. Laisser tourner jusqu'à ce qu'elles soient sèches et brillantes.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.