silikomart® proLab

SFERA PASSIONE CIOCCOLATO

DARK CHOCOLATE CARAMEL GELATO
3108 g di latte intero
210 g latte in polvere
300 g di zucchero invertito
30 g Saccarosio
30 g stabilizzante gelato
420 g di zucchero caramello
810 g di cioccolato 80% couvertuere scuro
caramellare lo zucchero senza aggiungere acqua, versare su una stuoia di silicone, lasciate raffreddare e poi a pezzi. Conservare in un recipiente ermetico. **Preparare miscela per il gelato:** Mix dieci parti (300g) con una parte di zucchero (30 g) emulsione stabilizzatore. Unite il latte in polvere con il 25 ° C il latte caldo intero. A 30 ° C aggiungere il zuccheri e mescolare bene. A 45 ° C aggiungere lo stabilizzatore emulsione miscelata con lo zucchero e mescolare bene. seguito aggiungere la caremel, pastorizzare a 85 ° C e miscelare bene. Aggiungere il couvertuere cioccolato fondente, mescolare e lasciare raffreddare a 4 ° C.Lasciate addensare per 12-24 ore. Poi mescolare e mescolare ad alta velocità.

FRUTTI DELLA PASSIONE GELATO
3108 g latte intero
210 g latte in polvere
930 g Saccarosio
180 g glucosio atomizzato
150 g zucchero invertito
1050 g di panna liquida al 5% mg
240 g di burro
24 g di emulsione stabilizzatore per gelato / ice
1950 g passione purea di frutta (10% zuccherato) **Preparazione miscela per il gelato:** . Mix dieci parti (240g) con una parte di zucchero (24 g) emulsione stabilizzante Unire il latte in polvere con il 25 ° C il latte caldo intero. Al 30 ° C, aggiungere gli zuccheri e mescolare bene. A 35 ° C aggiungere la panna e il burro fuso, mescolate bene. A 45 ° C aggiungere lo stabilizzatore emulsione miscelata con lo zucchero e mescolare bene. pastorizzare a 85 ° C e lasciate raffreddare a 4 ° C. Sia addensare per 12-24 ore . seguito aggiungere la purea di frutto della passione e mescolare ad alta velocità.

EFFETTO VELLUTO GIALLO DI CIOCCOLATO
700 g cioccolato bianco
300 g di burro di cacao
liposolubile colorante giallo
Melt couvertuere e burro di cacao, colore e passare attraverso un setaccio
smaltato. Conservare in forno, nebulizza con una pistola a spruzzo per ottenere un effetto vellutato.

COOKIES FROLLA DI CACAO
300 g di burro
2 g stecca di vaniglia
4 g Fleur de sel
80 g zucchero a velo
180 g di mandorle in polvere

90 g di amido di mais
200 g di farina
30 g di cacao in polvere
60 g di uova
incorporare tutti gli ingredienti secondo l'ordine indicato.
Appiattire tra due fogli, lasciare riposare e cella frigorifera.
Crea dettagli a volontà.
Cuocere su una stuoia di silicone nel forno preriscaldato a 170 ° C per circa 10 minuti.

PUREA MANGO CARAMELLO
375 g Saccarosio
75 g sciroppo di glucosio
1000 g purea di mango (10% zuccherato)
18 g di gelatina lascia
Scaldare il glucosio e lo zucchero caramello, si combinano con la purea di mango calda, portare ad ebollizione, aggiungere la gelatina a freddo e conservare. Scaldare leggermente prima di servire.

PASSAGGI SFERA
1-Riempire il gelato nelle SF mezzo sfera di silicio stampo.
2 Appiattire per mezzo di una spatola e congelare rapidamente a -20 ° C.
3-Con l'aiuto di una tasca da pasticciere, guarnire le semisfere con la passione gelato di frutta.
4 Sformare le sfere di cioccolato e mezzo.
5 Introdurre un inserto congelato in ogni sfera metà inferiore guarnita con gelato frutto della passione.
6 Inserire il vedere-attraverso il coperchio di silicone sulla parte superiore e assicurarsi che sia correttamente sigillato.
7-Attraverso il sacchetto stridente, riempire lo stampo attraverso il foro superiore con il gelato al frutto della passione. Rabboccare le sfere intere e congelare rapidamente a -20 ° C.
8-Assicurarsi di conservare il prodotto, almeno a -20 ° C. Togliere il vedere-attraverso il coperchio di silicone.
9-Sformare le sfere, deposito su una griglia fredda e nebulizzare con l'effetto giallo velluto cioccolato.
a 10 posizioni su un cookie frolla di cacao. Accompagnare con la purea di mango caramello. Guarnire con una foglia di menta, lamponi freschi e foglie d'oro a volontà.

PRODOTTI CORRELATI

MUL3D FORMA SFERA

SF005 HALF SFERE

CLD003 COLOR DECOR
COLOR LIPOSOLUBILE