

MARSHMALLOW CIOCCOLATO E RHUM

Confetteria

PASTA DI CACAO SUR DEL LAGO 100% GRAND CRU AGOSTONI

COMPONENTI

MARSHMALLOW CIOCCOLATO
E RHUM

INGREDIENTI

50 g	rum
50 g	sciroppo di glucosio 60DE
70 g	acqua
80 g	purea di pera
200 g	Pasta di Cacao Sur del lago 100% Grand Cru Agostoni Cod. 6840
260 g	zucchero semolato
160 g	zucchero invertito
100 g	acqua
120 g	sciroppo di glucosio 60DE
10 g	sorbitolo - E420
170 g	zucchero invertito
36 g	gelatina animale 180 bloom
64 g	acqua

PROCEDIMENTO

Creare la base al cioccolato sciogliendo tutti gli ingredienti e mescolandoli. Portare a 113°C la seconda parte fino al sorbitolo. Montare la gelatina idratata e lo zucchero invertito caldo e poi colare sopra lo sciroppo a 113°C. Fare stemperare e mescolare con la base di massa di cacao. Colare e lasciare 1 notte a cristallizzare a 16/18°C. Usare una panatura con 100% cacao oppure 50% cacao e destrosio.



PASTA DI CACAO SUR DEL LAGO 100% GRAND CRU

Pasta di cacao con profilo aromatico articolato, con una piacevole rotondità e persistenza. Acidità ed astringenza minime.

AGOSTONI
GIOCCHOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE
ICAM
1946
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY