

Giandumì - Nubes de gianduja



Giandumì - Nubes de gianduja

Giandumì - Nubes de gianduja

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

NUBES DE GIANDUJA Y CARDAMOMO

300	g	Azúcar refinado
138	g	Agua
4	g	Cardamomo
100	g	Dextrosa
8	g	Cacao en Polvo 22/24 Icam Professional Cód. 4239
100	g	Jarabe de glucosa
24	g	Gelatina animal 180 Bloom (fast)
125	g	Agua
50	g	Chocolate con Leche Gianduja Icam Professional Cód. 8395

Giandumì - Nubes de gianduja

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

NUBES DE GIANDUJA Y CARDAMOMO

Llevar a ebullición la primera dosis de agua, la dextrosa, el cacao y el azúcar con el cardamomo blanco en infusión unos minutos.

Filtrar el jarabe con el cardamomo blanco, verter en la batidora amasadora y echar la glucosa y el jarabe hirviendo. Derretir dentro la masa de gelatina, montar bien y añadir el chocolate gianduja derretido (no mezclar demasiado para evitar que se desmonte). Rellenar la manga pastelera, untar de aceite el molde de silicona (u otro) y componer.

Dejar reposar a 18 °C durante una noche cubriendo por fuera (50 % de dextrosa + 50 % de cacao). Conservar a temperatura ambiente, envasado o a 16-20 °C.

Giandumì - Nubes de gianduja

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Cacao en Polvo 22/24 Icam Professional

Aroma intenso y fuerte, sabor a cacao/chocolate. Color marrón rojizo oscuro.



Chocolate con Leche Gianduja Icam Professional

Receta que combina la cremosidad de la leche con el sabor intenso y delicado de la pasta de avellanas de primera calidad. Un chocolate gianduja equilibrado en cuerpo y aroma a leche y avellanas. El equilibrio y el importante contenido de pasta de avellanas (25 %) lo convierten en un producto muy dócil y maleable.

Producto en cubetas de 2,5 kg.