

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Magdalenas gourmet



Magdalenas gourmet

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

800	g	Huevos
100	g	Yemas
900	g	Azúcar refinado
100	g	Miel
2		Vainilla en rama
15	g	Sal
750	g	Harina
50	g	Cacao en Polvo 22/24 Icam Professional Cód. 4239
50	g	Polvo para hornear
650	g	Mantequilla clarificada
150	g	Chocolate Negro Uganda 78% De Origen Agostoni Cód. 6810

COMPUESTO DE ARÁNDANO

18	g	Pectina NH 325 H95
2	g	Agar-agar
50	g	Dextrosa
1000	g	Puré de arándanos
250	g	Azúcar
20	g	Zumo de limón

GLASEADO CRUJIENTE DE CHUNKS FRAMBUESA

900	g	Chocolate Nuances Frambuesa Icam Professional Cód. 8568
100	g	Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852
100	g	Nibs de frambuesa liofilizados

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Magdalenas gourmet

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Cacao en Polvo 22/24 Icam Professional

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



Chocolate Nuances Frambuesa Icam Professional

Notas claras a frambuesa y típica acidez, seguida de agradables matices dulces y de leche. Con fruta en polvo.



Manteca de Cacao en gotas Icam Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.



Chocolate Negro Uganda 78% De Origen Agostoni

Gran fuerza, intensidad y una fuerte persistencia. Ligeramente especiado y con una agradable nota dulce, envolvente y a cacaotè, con un sabor decidido, lineal y preciso.

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

Mezclar y calentar a 40 °C los huevos, las yemas, el azúcar, la miel, la vainilla en rama y la sal. Tamizar a la vez y añadir la harina, el cacao y el polvo para hornear. Fundir a 60 °C y añadir un chorrito de mantequilla clarificada y chocolate. Cuando se absorba el compuesto de mantequilla y chocolate, dejar todo en la máquina y mezclar de vez en cuando durante 1 hora. Dejar 1 noche en el frigorífico. Mezclar por la mañana, rellenar $\frac{3}{4}$ de los moldes y cocer a 170 °C durante 12 minutos con válvula cerrada.

COMPUESTO DE ARÁNDANO

Mezclar la pectina, el agar-agar y la dextrosa. Verter en el puré de arándanos, el azúcar y el zumo de limón. Cocer y dejar cubierto en el frigorífico.

GLASEADO CRUJIENTE DE CHUNKS FRAMBUESA

Templar por separado los chunks y la manteca de cacao. Mezclar todo y añadir los nibs.