

Mario Ragona

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Giandumì - Marshmallow al gianduia



Giandumì - Marshmallow al gianduia

Mario Ragona

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Giandumì - Marshmallow al gianduia

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

MARSHMALLOW AL GIANDUIA E CARDAMOMO

300	g	Zucchero semolato
138	g	Acqua
4	g	Cardamomo
100	g	Destrosio
8	g	Polvere di Cacao 22/24 Icam Professional Cod. 4239
100	g	Sciroppo di glucosio
24	g	Gelatina animale 180 bloom (fast)
125	g	Acqua
50	g	Cioccolato al Latte Gianduia Icam Professional Cod. 8395

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

MARSHMALLOW AL GIANDUIA E CARDAMOMO

Portare a bollire la prima dose di acqua, il destrosio, il cacao e lo zucchero con il cardamomo bianco in infusione per qualche minuto.

Filtrare lo sciroppo con il cardamomo bianco, versare in planetaria e mettere il glucosio e lo sciroppo bollente. Sciogliervi dentro la massa gelatina, montare bene e aggiungere il gianduia sciolto (non mescolare troppo per evitare che si smonti.) Riempire la sac à poche, oleare lo stampo in silicone (o altro) e dressare.

Lasciar riposare a + 18°C per una notte ricoprendo in esterno (50% destrosio + 50% cacao).

Conservazione in ambiente, in confezione oppure a 16° / 20°C.

Mario Ragona

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Giandumì - Marshmallow al gianduia

SELEZIONE PRODOTTI



Polvere di Cacao 22/24 Icam Professional

Aroma intenso e forte, gusto di cacao/cioccolato. Colore rosso bruno scuro.



Ciocolato al Latte Gianduia Icam Professional

Ricetta raffinata che unisce la cremosità del latte al gusto intenso della pasta di nocciola di prima qualità. Un cioccolato gianduia equilibrato nel corpo e nell'aroma di latte e nocciola. La bilanciatura e l'importante presenza di pasta nocciola (25%) ne fanno un prodotto altamente plastico e lavorabile.

Prodotto in pani da 2,5 kg