

Maddalene gourmet



Maddalene gourmet

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

MADDALENE CIOCCOLATO

800	g	Uova
100	g	Tuorli
900	g	Zucchero semolato
100	g	Miele
2		Bacche vaniglia
15	g	Sale
750	g	Farina
50	g	Polvere di Cacao 22/24 Icam Professional Cod. 4239
50	g	Baking
650	g	Burro chiarificato
150	g	Cioccolato Fondente Monorigine Uganda 78% Agostoni Cod. 6810

COMPOSTA MIRTILLO

18	g	Pectina nh325h95
2	g	Agar Agar
50	g	Destrosio
1000	g	Purea mirtillo
250	g	Zucchero
20	g	Succo di limone

GLASSATURA CROCCANTE CUBETTONI LAMPONE

900	g	Chocolate Nuances Lampone Icam Professional Cod. 8568
100	g	Burro di Cacao in gocce Icam Professional Cod. 7852
100	g	Granella lampone liofilizzato

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Maddalene gourmet

SELEZIONI PRODOTTI



Polvere di Cacao 22/24 Icam Professional

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



Chocolate Nuances lampone Icam Professional

Nette note di lampone e tipica acidità, seguita da piacevoli sentori dolci e di latte. Con frutta in polvere.



Burro di Cacao in gocce Icam Professional

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.



Cioccolato Fondente Monorigine Uganda 78% Agostoni

Grande potenza, intensità e una lunga persistenza. Delicatamente spaziato e con una gradevole nota dolce, avvolgente e cacaotè, con un gusto deciso, lineare e pulito.

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

MADDALENE CIOCCOLATO

Miscelare assieme e riscaldare a 40°C le uova, i tuorli, lo zucchero, il miele, le bacche di vaniglia e il sale. Setacciare assieme ed aggiungere la farina, il cacao e il baking. Fondere a 60°C ed aggiungere a filo il burro chiarificato e il cioccolato. Assorbito il composto burro cioccolato, lasciare tutto in macchina e miscelare di tanto in tanto il composto per 1 ora. Porre in frigo per 1 notte. La mattina miscelare e riempire a $\frac{3}{4}$ gli stampi e cuocere a 170°C per 12' VC.

COMPOSTA MIRTILLO

Miscelare la pectina, l'agar agar e il destrosio. Versare sulla purea di mirtillo, lo zucchero e il succo di limone. Cuocere e porre in frigo coperto.

GLASSATURA CROCCANTE CUBETTONI LAMPONE

Temperare separatamente i cubettoni e il burro di cacao. Miscelare assieme ed aggiungere la granella.