



DRAGÉDIÈRE

SYSTEME D'ENROBAGE

SWEET MAKER

COATING SYSTEM

- S'adapte sur robot Kitchenaid®
- Poser l'ensemble sur le support
- Vitesse: au minimum

Procédé d'enrobage :

- Le noyau (amandes, noisettes, raisins secs, etc.) doit être froid - entre 12 et 18°C (54-64 °F).
- Le chocolat n'a pas besoin d'être cristallisé. L'utiliser de préférence à 34-36°C (93-97 °F).
- Les charges se font petit à petit.
- Dès que les charges cristallisent trop doucement, remettre les noyaux à refroidir.

Finition :

- Mouiller légèrement avec un peu d'alcool (à 60-70%vol).
- Ajouter aussitôt la poudre de cacao
- Laisser rouler environ 1 mn.
- Retirer les dragées à l'aide d'une petite bassine.

- Adapts to Kitchenaid®
- Fit onto the base
- Minimum speed setting

Coating process:

- The centre (almond, hazelnut, dry grapes, etc.) must be cold - between 12 and 18°C (54-64°F).
- The chocolate does not need to be crystallised. Use it preferably at 34-36°C (93-97°F).
- Add loads a little at a time.
- As soon as the loads crystallise too soft, cool the centres again.

Finish:

- Moisten slightly with a little alcohol (60-70% vol).
- Add the cocoa powder immediately
- Allow to turn for about 1 minute.
- Remove the coated sweets using a small bowl.

MADE IN
FRANCE



RECETTES

Dragées Chocolat

- 1200 g d'amandes caramélisées
- 325 de couverture lactée
- 1750 de couverture noire
- Q.S.(quantité suffisante) de cacao en poudre
- Q.S. d'eau de vie à 50% de vol. d'alcool
- Mettre à tourner en turbine et verser la couverture lactée (cristallisée à 30°C) en charges successives.
- Mélanger jusqu'à complet refroidissement.
- Faire refroidir 5 mn. A 6°C
- Remettre en turbine et verser petit à petit la couverture noire (cristallisée à 32°C).
- Lorsque toute la couverture est répartie, laisser turbiner jusqu'à ce que les dragées soient lisses.
- Mouiller avec un peu d'eau de vie.
- Ajouter immédiatement le cacao poudre.
- Laisser reposer une heure dans le cacao pour avant de tamiser.

Croc Pistache

- 1200 g de pistaches caramélisées
- 500 g de feuillantine
- 2000g de couverture noire
- Q.S. de sucre glace + 5% de cannelle
- Mettre à tourner en turbine et verser la couverture noire à 34°C en charges successives.
- Après la troisième charge, ajouter successivement la feuillantine.
- Lorsque toute la feuillantine et le chocolat sont utilisées, avant que la couverture ne soit trop dure, ajouter le mélange sucre glace cannelle.
- Laisser reposer une heure dans le sucre glace avant de tamiser.

RECIPES

Chocolate Dragees

- 1200 g of caramelised almonds
- 325 of milk coating chocolate
- 1750 of plain coating chocolate
- Cocoa powder qv.
- Brandy, 50% vol alcohol qv.
- Start the drum turning and pour the milk coating chocolate (crystallised at 30°C) in successive loads.
- Mix until completely cooled.
- Cool for 5 min. At 6°C
- Restart the drum and pour in the plain coating chocolate (crystallised at 32°C) a little at a time.
- When the coating chocolate is well distributed, leave the drum to turn until the dragées are smooth.
- Moisten with a little brandy.
- Immediately add the cocoa powder.
- Allow to stand for one hour in the cocoa before sieving.

Croc Pistachio

- 1200 g of caramelised pistachio nuts
- 500 g puff pastry
- 2000 of plain coating chocolate
- Icing sugar + 5% cinnamon qv.
- Start the drum turning and pour the plain coating chocolate at 34°C in successive loads.
- After the third load, add the puff pastry successively.
- When all the puff pastry and chocolate have been used, before the coating chocolate is too hard, add the mixture of icing sugar and cinnamon.
- Allow to stand for one hour in the icing sugar before sieving.



de BUYER®

DEPUIS 1830

SAS DE BUYER INDUSTRIES - F-88340 LE VAL D'AJOL
Tel: +33 (0)3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - www.debuyer.com