

LES CONFISERIES

BONBONS DRAGÉIFIÉS

*Déclinez à l'infini ces petits bonbons
gourmands en variant les fruits secs,
les enrobages chocolat et les saupoudrages !*

@Marc Hemery



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 4 KG DE NOISETTES ENROBÉES

PROCÉDÉS DE FABRICATION

NOISETTES CARAMÉLISÉES

(Sirop de sucre)

- 125 g Sucre (1)
- 65 g Eau

(Caramélisation)

- 150 g Sirop de sucre
- 1000 g Noisettes blanchies 98% DISGROUP
- 150 g Sucre (2)

Réaliser un sirop en portant à ébullition le sucre (1) et l'eau. Verser le sirop froid sur les noisettes, mélanger, puis ajouter le sucre (2). Étaler les noisettes sucrées sur 2 plaques avec toiles de cuisson. Cuire 15/20 min à 165°C. Dès la sortie du four, sabler les noisettes pour éviter l'agglomération.

ENROBAGE

- 1200 g Noisettes DISGROUP caramélisées
- 2500 g Couverture chocolat Sinfonia lait 38% Irca
- 180 g Happycao Irca
- 100 g Biancaneve Irca
- QS Alcool

Verser les noisettes dans la dragédrière. Charger avec la couverture chocolat tempérée, environ 300/400 g. Lors de la prise de l'enrobage, débarrasser sur plaque et détacher les «jumeaux». Placer au réfrigérateur 15/20 min. Renouveler l'opération 7 à 8 fois. Après la dernière charge et la mise au froid, verser l'alcool puis le mélange Happycao/Biancaneve. Débarrasser puis tamiser légèrement.

Suggestions de nos conseillers techniques

Fruits secs :

Amandes, noix, pistaches,
cacahuètes, raisins, abricots ...

Couvertures chocolat :

Gammes
DISGROUP / SIGNATURE / IRCA
chocolats noir, lait, blanc ...

Saupoudrage :

Le saupoudrage est une
variante, les bonbons peuvent
simplement être enrobés de
couverture chocolat.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »