



CREMA STILE DUBAI CHOCOLATE

BASE:	Pistacchio, tahini e kataifi tostato
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice - Pastocrema - Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema spalmabile e farciture a freddo

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di pistacchio 100%	35,00	350
Zucchero	24,00	240
Burro di cacao	10,00	100
Olio di girasole alto oleico	8,00	80
Latte scremato in polvere	8,00	80
Kataifi tostato anidro	8,00	80
Tahini / pasta di sesamo	6,00	60
Sale	0,50	5
Lecitina di girasole	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, latte scremato in polvere e sale.
 2. Aggiungere la pasta di pistacchio, la tahini e una parte dell'olio alto oleico.
 3. Raffinare fino a ottenere una granulometria fine e regolare.
 4. Trasferire la massa in pastocrema o planetaria riscaldata.
 5. Incorporare il burro di cacao fuso a circa 45°C.
 6. Aggiungere il restante olio fino alla consistenza desiderata.
 7. Inserire la lecitina negli ultimi minuti di lavorazione.
 8. Aggiungere vaniglia e kataifi tostato, poi omogeneizzare brevemente.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Il kataifi deve essere ben tostato e completamente asciutto prima dell'inserimento.
 - Non raffinare il kataifi se si vuole mantenere una percezione croccante.
 - La tahini dà profondità aromatica ma va dosata senza coprire il pistacchio.
 - Gestire con attenzione gli allergeni: pistacchio, latte, sesamo e glutine se presente nel kataifi.
 - La dicitura Dubai Chocolate va intesa come ispirazione di gusto, non come denominazione tecnica.
-