PRODOTTI COMPLEMENTARI TWIRLO



DRAGÉE

Pastaline propone una serie di prodotti espressamente studiati e realizzati per la produzione di dragée e confetti con TWIRLO, partendo dalla frutta secca o disidratata, dal marzapane o dai chicchi di caffè, etc.

Questi prodotti complementari aiutano ed agevolano in ogni fase della lavorazione: dall'ingrossamento iniziale, alla lucidatura finale per ottenere confetti o dragée di ottima qualità e finitura.

Affiancati ai prodotti standard ci sono anche essenze e polveri perlacee e metallizzate per creare confetti e dragée dal gusto e dalla colorazione particolare.

Pastaline offre, oltre ad una completa spiegazione della loro applicazione, anche la possibilità di organizzare corsi introduttivi e/o specifici su richiesta, sull' uso della TWIRLO con i suoi prodotti complementari.

Ogni prodotto è realizzato in conformità alle normative H.A.C.C.P, FDA Reg. $n^{\circ}17792828000$ ed è venduto in confezioni singole e/o assortite.



PRODOTTO	UTILIZZO	CONFEZIONE
CONFETTO	Speciale prodotto , ad uso professionale in forma granulare senza Glutine, utilizzato per la fase di ingrossamento dei dragée.	PP - 2,5 Kg Conf. minima da 4 sacchetti
SWEET ESSENCE (NO ALCOOL)	Aromi naturali ad uso professionale, in forma liquida senza Glutine e Alcool, utilizzati per aromatizzare la produzione di dragée nei seguenti gusti: • VANIGLIA BOURBON • SAMBUCA MOLINARI • BENEVENTO O STREGA • ALCHERMES • CURAÇAO • GRAPPA Su richiesta: FRAGOLA - LAMPONE - MIRTILLO - MANGO - PAPAJA - MENTA - ARANCIO - MANDARINO - LIME PERA - BANANA MOU - CANNELLA - CREM CARAMEL - BRULLÈ - CARAMELLO ROSA - VIOLA BERGAMOTTO - GELSOMINO MIMOSA	PET - PP 15 ml Confezione minima da 8 flaconi anche assortiti
LIPOCOLOR	Speciale gamma di coloranti senza Glutine appositamente studiati per la colorazione dei dragée nei seguenti colori PERLA GIALLO ARANCIO ARANCIO VERDE VERDE ORO ROSA SILVER ROSSO BLU	PP 25 gr Confezione minima da 8 confezionl anche assortite
GUM DROPH DRY	Speciale prodotto, ad uso professionale in forma secca senza Glutine da utilizzare nella fase iniziale di copertura di prodotti quali: nocciole, mandorle, pistacchi, pinoli, chicchi di caffe e frutta secca, etc.	AL - PP 125 gr Confezione minima da 8 sacchetti
SHINY DROPH DRY	Speciale prodotto, ad uso professionale in forma secca e fluida senza Glutine, per la finitura e lucidatura al naturale dei prodotti lavorati	PP 140 gr Conf. minima da 8 sacchetti
LUCIDINA DRY	Speciale prodotto, ad uso professionale in forma secca senza Glutine, per il fissaggio superficiale dei colori Lipodry ai dragée.	AL - PP - 200 gr Conf. minima da 4 sacchetti
MARZIDRY	Prodotto semilavorato secco a base di mandorla. Per il rivestimento di dragée con lavorazione a freddo, come pasta marzapane per la produzione di pralineria, dove necessita un basso pH, con abbinamento: al cioccolato fondente, al latte e bianco. Con aggiunta di acqua si ottiene un buon marzapane a freddo per la realizzazione di oggettistica.	PP - 2,5 Kg Conf. minima da 4 sacchetti



Pastaline è un brand by **VELMA srl** Via Triestina 80 | 30173 FAVARO VENETO | VE | ITALIA



PREPARAZIONE DI DRAGEE O CONFETTI CON I PRODOTTI COMPLEMENTARI TWIRLO

MATERIALE

ATTREZZATURA

- 1,5 kg di frutta secca, disidratata, chicchi di caffè, ecc.
- 1 kg di zucchero a velo
- 600 gr di CONFETTO
- 2,5 kg Cioccolato tipo consigliato % burro cacao, % cacao , bassa fluidità.
- 2 tappi di GUM DROPH
- 2 tappi di SHINY DROPH
- 7 ml di SWEET ESSENCE (opzionale)
- 5 gr di LIPOCOLOR (opzionale)
- 20 gr LUCIDINA SCAGLIE + 250 ml di alcool etilico 90°

•	1	bollitore	da	1	ŀ

- 1 padella in ferro Ø 30/32 cm
- 1 mestolo
- 2 mestoli a cucchiaione antiaderente
- 1 bagnomaria per cioccolato
- 1 spatola curva in plastica

0	1h	4/8 h	30/40 "	4/8 h	15/20 "
S	1.0 - 5.0	6.0 - 7.0	8.0	9.0 - 10.0	11.0 - 12.0

PREPARAZIONE

- **1.0** Riscaldare a 35° il prodotto da confettare su una padella in ferro, rimescolando in continuazione.
- 1.1 (opzionale)
 - Preparare la LUCIDINA liquida sciogliendo a bagnomaria 20 gr. di LUCIDINA in scaglie ad una temperatura di ca. 50°C in 250 ml di alcool etilico 90°. Riporre in un contenitore di plastica chiuso con tappo.
- 2.0 Sciogliere 600 gr. di CONFETTO in 300 gr. di acqua fredda e portare ad ebollizione. Al primo bollore togliere dal fuoco, rimescolare e lasciar raffreddare.
- 2.1 (opzionale)
 - Raffreddato a circa 50° è possibile aromatizzare il preparato aggiungendo ca. 7 ml di SWEET ESSENCE nel gusto desiderato. (opzionale)
- 2.2 È possibile colorare anche il rivestimento interno del dragée aggiungendo al preparato ca. 5 gr. di LIPO PEARLCOLOR nella tonalità scelta.
 - Versare il prodotto riscaldato nella vasca della TWIRLO, avviare la rotazione ed impostare la velocità al 2.
- Aggiungere 2 tappi di GUM DROPH in momenti successivi ed
- 4.0 attendere qualche minuto.
 - Iniziare a versare con il mestolo a cucchiaio, alternandoli, il CON-
- FETTO disciolto in acqua e lo zucchero a velo, sino ad esaurimento.
- Svuotare la vasca TWIRLO, smontarla con l'apposita chiave in dotazione per consentire una facile e veloce pulizia ed asciugatura. Sciogliere la quantità necessaria di cioccolato a bagnomaria e stabilizzare la temperatura a 32°.
- 7.0 Verificata la cristallizzazione del prodotto (circa 4 ore) reintrodurlo nella vasca TWIRLO a veloc. 2 e con la ventola di raffredda-
- **8.0** mento accesa. Cominciare a versare gradatamente il cioccolato fuso a 32°, fino ad esaurimento.
 - Svuotare la vasca dai dragée, recuperare il cioccolato al suo interno con la spatola curva, lavarla ed asciugarla (vd. spiegazione 4.0).
 - Lasciar riposare i dragée per circa 4/8 ore, fino a completa cristallizzazione.
- 10.0 Reintrodurre i dragée nella vasca TWIRLO a veloc. 5/6 con la ventola di raffreddamento accesa. Per una finitura lucida incolore
- versare gradatamente 2 tappi di SHINY DROPH, lasciar girare fino a completa asciugatura.
 - (opzionale)
- È possibile colorare la superficie esterna dei dragée versando 30 ml di LUCIDINA liquida (rif. 1.1) con 5/10 gr di LIPO PEARLCOLOR nel colore scelto.
 - Lasciar girare in vasca alla velocità 5/6 fino a completa asciugatura.





