



Grageas de pistacho y frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45151042	Pistacho cantonés	Sosa	500	38,24	382,41
Cobertura de frambuesa			800	61,19	611,85
58320000	Chocolate Cover	Sosa	7,50	0,57	5,74
para 1,3 kg			Total	1307,5	1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Disponer el pistacho cantonés sobre una bandeja y meter en el congelador durante 15 minutos para que coja frío. A continuación verter los pistachos en el bombo confitero y empezar a girar a velocidad mínima. Con la ayuda de una manga pastelera, verter la cobertura de frambuesa despacio para que se disperse de forma regular. Es importante que durante el proceso de grageado se controle la temperatura y no exceda de los 22 °C para evitar que la cobertura se derrita. Es interesante ir combinando frío y calor para obtener una gragea bien redondeada. Una vez finalizado el proceso retirar del bombo y dejar cristalizar la cobertura una noche. Pasado este tiempo verter las grageas nuevamente en el bombo confitero y poner en marcha a velocidad baja. Añadir el Chocolate Cover despacio, con la ayuda de una pipeta, para que se integre de forma regular, y dejar girar las grageas durante 20 minutos. Retirar y reservar.

Cobertura de frambuesa

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00301580	Cobertura Ariaga Blanche 30%	Valrhona	1000	72,73	727,27
00260014	Manteca de cacao	Sosa	125	9,09	90,91
44050302	Frambuesa en polvo liofilizada	Sosa	250	18,18	181,82
para 1,3 kg			Total	1375	1000

Fundir la cobertura a 40 °C y verter el 30% en la conchadora junto con la frambuesa en polvo. Añadir un poco más de cobertura si es necesario. Debe quedar una masa lo suficientemente fluida para que la conchadora refine bien el producto. El proceso puede durar de 30 minutos a varias horas dependiendo del liofilizado utilizado. Una vez bien refinado añadir el resto de cobertura y la manteca de cacao. Conchar 5 minutos más hasta obtener una cobertura homogénea. Temperar a 28-31 °C y utilizar.