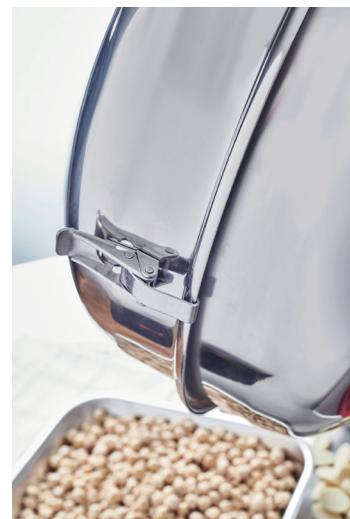


LA DRAGÉDIÈRE

appareil à enrober en inox ref.3500.00



SWEET MAKER Coating system

Instructions d'utilisation

- Poser l'ensemble sur le support
- Attention: manipuler avec précaution, le bord des cuves peut être coupant.
- 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.
- Nettoyage facile de l'inox. Ne pas mettre au lave vaisselle.

Instructions for use

- Fit onto the base.
- Warning: handle with care, the edge of the tanks may be sharp.
- 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.
- Easy cleaning of stainless steel. Not dishwasher safe.

de Buyer 
DEPUIS 1830

de Buyer Industries
25,Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL: + 33 (0)3 29 30 66 12
info@debuyer.com - www.debuyer.com



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 repartie, 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 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

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.

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 dragees are smooth.
- Moisten with a little brandy.
- Immediately add the cocoa powder.
- Allow to stand for one hour in the cocoa before sieving.

Retrouvez nos
recettes
et conseils
sur le blog



Find our recipes
and advices
on our blog

de Buyer