USER'S MANUAL

Confi-Kit® is the essential complement to effortlessly coat and caramelize all kinds of pieces, cereals, nuts, etc. with chocolate, sugar or any other coating you can imagine.

This small coating pan, adaptable to **Kitchen Aid or Kenwood** stand mixers, will make it easy for you to make new sweet and savory snacks.

New paths to explore open up for your kitchen or bakery!

It includes a ramp to work with a 30° inclination.
For best performance, this appliance requires its operator to know basic confectionery techniques.

Register your ConfiKit to **ACTIVATE YOUR WARRANTY**

100%Chef

www.100x100chef.com

Cocina sin Límites S.L. BCN (Spain) Tel. +34934296340

Confi Kit © v3 - 2021

ATTENTION, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY
Inform your workers of these rules and use this manual as a referral

Place the machine on a flat, dry, stable, balanced, and weight resistant surface.

The machine as well as the ramp does not have to move or slide on the work surface when the machine is on.
Remember that the coating pan vibrates and once the pan is full we need to apply a force on its sides to help the product to fall off the walls of the drum. Check these effects throughout the process.

The silicone protection must be in good condition and well placed, without any cut.

If you notice a cut on the inside of the silicone protection, do not operate the machine and replace immediately with a new one (item 50/0043).

It is very important to position perfectly the silicone protection, fixing it in the opening. If you do not keep attention, the edges of the opening of the coating pan may harm the operator.

Never run the machine without the protective silicone.

INTRODUCTION & ASSEMBLY

The coating pan/drum attachment is supplied in two versions: one to fit any Kenwood mixer and a second option made to fit any Kitchen-Aid mixer. So as to produce optimal results, the kit includes a stand for the mixer to sit on at a 30-degree angle.
To obtain the best results, the ***Confi-Kit*** requires the user to have a basic knowledge of confectionery techniques.

PARTS:
Stainless steel turbine: 40 cm in diameter and 23 cm in depth, comprising of:
A. Open stainless steel half-sphere bowl
B. Protective silicone band.
C. Stainless steel half-sphere with mixer attachment fitting.
D. Screws to secure half spheres together (x3)
E. Mixer stand
Note: Mixer not included

Confi Kit Parts

ASSEMBLY:
1. Place the silicone band (B) around the open edge of the half-sphere bowl (A)
2. Fit the half-sphere with the mixer attachment into the mixer (depending on the model)
3. Make a syrup by pouring water and sugar into a pot/pan and heating up to 117 °C, adding any food coloring and/or aromas or natural extracts during this stage.
4. Place warm dry nuts into the ***Confi-Kit*** (Note well: if the dry nuts are cold, the syrup will solidify and the coating will be impossible).
5. Turn on the blender and work at the minimum rotation speed.
6. Add the hot syrup onto the nuts in the pan/drum mixer in small doses. Allow the sugar to crystallize before adding more syrup.
7. Remove the coated nuts and cool on a plate covered in parchment paper.

RECIPES & TIPS

TIPS FOR CARAMELIZED SUGAR DRAGÉES

Use a minimum of 500 g and a maximum of 1 kg of dried nuts at a time to ensure the best results with Confi-Kit®

Use more or less amounts of syrup to achieve the desired final product.
Between each additional dose of syrup, you can insert spices, fruit powders, freeze dried coconut powder, cocoa powder, salt, etc.

The finished product should be air dried in a low humidity environment for a minimum of 48 hours in order to achieve maximum crunchiness. The proper storage of your finished product is best achieved in an environment of relative humidity of maximum 55%.

SUGGESTED RECIPES

Coconut-coated hazelnuts

- 500 g pealed hazelnuts
- 800 g sugar
- 180 g water
- 150 g grated coconut (grind before use)

Curry-coated peanuts

- 500 g peeled peanuts
- 800 g sugar
- 150 g water
- 10 g curry powder
- 2 g salt

HOW TO COVER WITH CHOCOLATE

1. Melt the chocolate and place into a disposable pastry bag.

2. Make a very small hole in the tip of the pastry bag.

3. Turn on the mixer at a slow rotation and add a little melted chocolate into Confi-Kit®. Make sure that the chocolate solidifies to give some grip to the nuts once inserted in the bowl.

4. Turn off the mixer and place the ingredients to be coated in the Confi-Kit®

5. Restart the mixer and work at the minimum mixer speed setting.

6. Add extra coatings to the mixer (see "Tips for chocolate coating") before chocolate crystallization occurs. Repeat the process by adding chocolate and extra coatings whenever necessary to obtain optimal results.

7. Apply cold air if necessary to accelerate the process of crystallization and coating.

8. Once the desired coating thickness has been obtained, add finishing powder or allow the machine to run longer in order to round the edges of the product in the drying chocolate.

9. Leave on a plate and allow to solidify firmly before service.

RECIPES & TIPS

TIPS FOR CHOCOLATE COATING

Use a minimum of 500 g of base ingredients (nuts, dried fruits...) at a time to ensure the best results.

- You can use any type of chocolate.

- Chocolate can also be sprayed with a spray gun or a compressor.

- The working temperature for tempering the couverture chocolate you choose has to be 4 or 5°C above the usual temperature.

- Apart from dried nuts, you can coat with chocolate raisins, candied citrus, dried apricots, toasted corn.

- Ingredients must be cold to ensure the best coating finish. If you toast the nuts, let them chill before use.

- The ideal temperature of the working space is between 14 and 18 °C.

- Once it has dried, coating can be finished with icing sugar, cocoa powder, grated coconut, fruit freeze dried powder, ground roasted coffee or shining agents.

- Working and storage humidity must be kept to a minimum to ensure optimum conservation of dragées.

- Use one hand to add the chocolate and, with the other hand, push the dried fruits with a silicone spatula to take them off the walls of the Confi-Kit® or to separate them from each other.

SUGGESTED RECIPES WITH CHOCOLATE

Almond chocolate dragées

- 600 g roasted and peeled almonds
- 1 kg dark Couverture chocolate 64%
- To finish: Cocoa powder

Milk chocolate raisins

- 500g raisins
- 850 g milk Couverture chocolate
- To finish: Equal quantities of cocoa powder and icing sugar

Fried corn, chocolate, salt and gold powder

- 500 g fried corn (medium size)
- 750 g dark Couverture chocolate 85% or higher
- 3 g Fleur de sel crystals
- To finish: Gold powder

Pine nuts, raspberry and white chocolate

- 500 g of roasted pine nuts
- 600 g of white Couverture chocolate
- To finish: freeze-dried raspberry powder

PASSION FRUIT AND COCONUT DRAGÉES

Freeze the coconut cubes and place into the confectioner's drum.
Start to rotate at minimum speed.
Add the tempered coating with the help of a piping bag very slowly.

Add chocolate until the dragées are slightly stuck together. At this point help with a spatula at the bottom of the drum until they continue to rotate loosely and repeat the process until the chocolate is finished. It is important to always work below 25 °C so we can combine cold and heat during the process. Let the dragées rotate for a few hours until they are well rounded.

Ingredient	Brand	g	%	g/kg
Passion Coverage		800	63.62	636.18
Dried coconut cubes	Sosa	400	31.81	318.09
Coconut milk powder	Sosa	50	3.98	39.76
Chocolate Cover	Sosa	7.50	0.60	5.96
Total:		1257.5		1000

Remove the dragées from the drum and leave to solidify overnight. The next day pour the dragées into the drum and spin at minimum speed. Add the Chocolate Cover with a pipette very slowly and rotate for 20 minutes until it is shiny and evaporated. Add the coconut milk powder and whirl for one minute to obtain a freckled effect.

Passion Coverage Recipe

Ingredient	Brand	g	%	g/kg
Coverage 30% Ariaga Blanche	Valrhona	1000	76.92	769.23
Passion fruit powder	Sosa	200	15.38	153.85
Cocoa butter	Sosa	100	7.69	76.92
Total:		1300		1000

Melt the couverture at 40°C and mix two thirds of it with the passion fruit powder in the conching machine.

Refine for 1 to 5 hours until well integrated.

Add the rest of the couverture and the cocoa butter and work two more minutes until well integrated. Temper at 28-31 °C and use.

AMARENA CHERRIES AND TONKA BEAN DRAGÉES

Previously, the freeze-dried amarena cherries should be kept tightly closed in the refrigerator so that they are very well chilled. Melt the cocoa butter at 33 °C. Add the amarenas to the confectioner's drum.

Gradually add the melted cocoa butter to create a first impermeable film. Remove from the drum and let cool to solidify the cocoa butter. In the meantime, melt the couverture at 30°C.

Add the pure almond paste to the couverture and mix with a silicone spatula. Scrape the vanilla pod and add the seeds to the melted chocolate. Mix.

Add the tonka bean aroma and finish mixing. Remove the amarenas from the refrigerator and add them to the Confi Kit again. Add 2 tablespoons of chocolate to the drum and allow to rotate. If they stick to the drum, they can be removed with a scraper. Repeat the operation until the desired coating thickness is reached.

Always keep the chocolate at 30-33 °C (maximum 35 °C). Once the last layer has been made, finish with the freeze-dried raspberry powder before the chocolate cools.

Ingredient	Brand	g	%	g/kg
Freeze-dried whole amarena cherries	Sosa	80	11.94	119.38
Opalys 33% white cover	Valrhona	450	67.15	671.54
Cocoa butter	Sosa	80	11.94	119.38
Pure raw almond paste	Sosa	20	2.98	29.85
Natural tonka bean aroma	Sosa	0	0	0
Bourbon vanilla from Madagascar	Sosa	0.10	0.01	0.15
Freeze-dried raspberry powder	Sosa	40	5.97	59.69
Total		670.10		

TIPS & RECIPES

SALTED MACADAMIA AND MADRAS CURRY DRAGÉES

Arrange the macadamia nuts on a tray and place in the freezer for 15 minutes to chill. to allow them to get cold. Then pour the macadamias into the Confi kit and start turning at low speed. With the help of a piping bag, pour the curry topping slowly so that it spreads evenly.

It is important that during the coating process the temperature is controlled and does not exceed 22 °C to prevent the coating from melting. It is interesting to combine heat and cold to obtain a well rounded dragee.
Once the process is finished, remove from the drum and leave the coating to solidify overnight. After this time, place the dragées back into the Confi kit and start up at low speed.

Add the chocolate Cover slowly with the help of a pipette so that it integrates evenly and let the dragées spin for 20 minutes. Remove and set aside.

Ingredient	Brand	g	%	g/kg
Salted fried macadamia	Sosa	800	44,08	440.77
Madras curry topping		1000	55,10	550.96
Chocolate Cover	Sosa	15	0.83	8.26
for 1,8 kg	Total:	1815		

Madras curry coating recipe

Mix 30% of the topping at 40 °C with the curry and conche for 4 to 6 hours, until it is well dissolved and the color is very intense. Add the rest of the topping and conche 20 minutes more. Temper at 28/30 °C and use.

100%Chef
LEARN MORE TECHNIQUES AND RECIPES WITH VIDEOS!

Ingredient	Brand	g	%	g/kg
Coverage Ariaga Blanche 30%.	Valrhona	1000	96.15	961.54
Madras curry	Sosa	40	3.85	38.46
For 1 kg	Total:	1040		1000

The perfect companion for your Confi Kit!

Twin Stones

Table Top Tilting Wet Grinder

Invent chocolate coatings with new flavours such as basil or curry

Turn any caramelized nut into **a unique praliné paste**

TASTE-TO-BAR

Flavor and create unique chocolate toppings using freeze-dried and spices.

Bonbons, dragées, chocolate sculptures, decorations, couvertures for pastry, chocolate fountains, fondues...

BEAN-TO-BAR

Make your own chocolates from the cocoa bean, adding your own personal touch.

CUISINE

Make your own sauces, emulsions in flavored oils, signature mustards, and other vegetable or cereal pastes without gluten or yeast.

Big capacity **2Kg** with thick products
3Kg with creamy products

Recipes made with Twins Stones for Pastry Chefs

PRALINES AND JAMS

Almond and Coffee Praliné

760 g toasted almond
500 g dried caramel, cooked at 180 °C
70 g roasted coffee beans

Grind the ingredients in a spice grinder.
Place all the ingredients in the Twin Stones.
Refine until the desired texture and grain size is achieved.

Green Pistachio Praliné

1000 g raw peeled Green pistachio
500 g sugar

Dehydrate pistachios in the Excalibur at 60°C for 24 hours.
Grind the ingredients in a spice grinder.
Place all ingredients in the Twin Stones.
Refine until the desired texture and grain size is achieved.

Hazelnut and vanilla Praliné

1100 g toasted hazelnut
500 g sugar
1 vanilla pod

Grind the ingredients in a spice grinder.
Place all the ingredients in the Twin Stones.
Refine until the desired texture and grain size is achieved.

Cranberry and cherry jam with no added sugar

250 g dried unsweetened cranberry

250 g cherry purée by Boiron

Chop the cranberry with a knife.
Place all the ingredients in the Twin Stones.
Grind until the desired texture and grain size is achieved.

FLAVOURED CHOCOLATES

Raspberry

1000 g white chocolate couverture
200 g freeze-dried raspberry powder
140 g cocoa butter

Melt the chocolate and conch together with the freeze-dried product for 1 hour.
Add the melted cocoa butter and mix for 1 hour.

Yuzu

1000 g white chocolate couverture
200 g freeze-dried yuzu powder
100 g cocoa butter

Melt the chocolate and conch together with the freeze-dried product for half an hour.
Add the melted cocoa butter and mix for 1 hour.

Basil

1000 g white chocolate couverture
40 g freeze-dried basil powder

Melt the chocolate and conch together with the freeze-dried product for 1 hour.

100%Chef

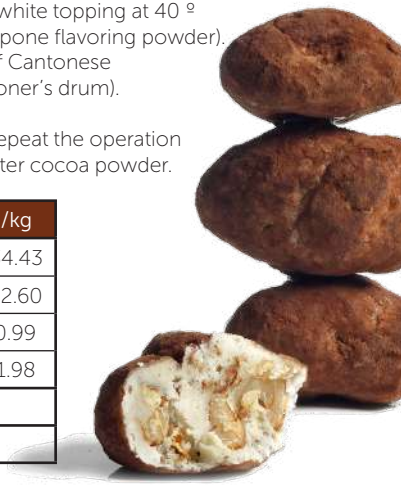
MORE INFO AND PRICES.
INCREASE YOUR CONFI KIT POSSIBILITES!

RECIPES & TIPS

TIRAMISU DRAGEES

Break the caramelized walnuts into quarters. Melt the Opalys 33% white topping at 40 º Grind the freeze-dried coffee with the mascarpols (natural mascarpone flavoring powder). Add this mixture to the melted white chocolate. Coat the pieces of Cantonese walnut cantonese walnut pieces twice with the Confi Kit (confectioner's drum).

Place the walnuts in the refrigerator for 2-3 hours. 2-3 hours and repeat the operation until the desired thickness is reached. Coat a final layer with the bitter cocoa powder.



Ingredient	Brand	g	%	g/kg
Cantonese walnut	Sosa	320	23.44	234.43
Opalys white coating 33%.	Valrhona	1000	73.26	732.60
Freeze-dried Crispy Coffee	Sosa	15	1.10	10.99
Powdered mascarpone	Sosa	30	2.20	21.98
Bitter cocoa powder	Sosa	qs		
Total:		1365		

MAINTENANCE AND CLEANING

- To clean the **Confi-Kit**®, disassemble the parts and clean with hot water, neutral soap and a sponge or cloth.
- Dishwasher resistant
- Dry immediately after washing

1 YEAR INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY

CSL will: Repair or, at our option, replace any part of this appliance that proves to be defective. Repair or, at our option, replace any part of this appliance that proves to be defective, at CSL's expense for labor and material.
The consumer shall be responsible for bearing the cost of replacement labor and material caused by the consumer's misuse and negligence.
The consumer shall bear the cost of troubleshooting when the causes are due to misuse or negligence, if the consumer does not accept the repair estimate to determine the defects.
Whether within or outside the warranty period, any transportation costs necessary for the repair service, whether delivery and/or return of the appliance, shall be borne by the consumer.

HOW TO KEEP HUMIDITY IN CHECK

DRY FOOD BOX 31 L

Preserve with extremely low humidity your candied and freeze-dried products, sugar works, dehydrated, crispy food...
Professional electric dehumidifier at 12V.
No silica gel and no maintenance required.

Certified for food contact.
Ref.: 70/0041

RECETAS Y CONSEJOS

GRAGEAS DE TIRAMISÚ

Romper las nueces caramelizadas en cuartos. Fundir la cobertura blanca Opalys 33% a 40 °C. Triturar el café liofilizado con el mascarpols (aroma natural de mascarpone en polvo). Añadir esta mezcla al chocolate blanco derretido. Recapar 2 veces los trozos de nuez cantonesa con el **Confi-Kit**®.

Reposar las nueces en nevera durante 2-3 horas y repetir la operación hasta alcanzar el grosor deseado. Recapar una última capa con el cacao amargo en polvo.

Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
Nuez cantonesa	Sosa	320	23.44	234.43
Cobertura blanca Opalys 33%	Valrhona	1000	73.26	732.60
Café Crispy liofilizado	Sosa	15	1.10	10.99
Mascarpols	Sosa	30	2.20	21.98
Cacao amargo en polvo	Sosa	qs		
Total:		1365		

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Para limpiar el **Confi-Kit**®, desmonte las piezas y limpie con agua caliente, jabón neutro y una esponja o paño.
- Resistente al lavavajillas
- Secar inmediatamente después del lavado

1 AÑO DE GARANTÍA INTERNACIONAL LIMITADA

CSL se compromete a: Reparar o, a nuestra elección, sustituir cualquier pieza de este aparato que resulte defectuosa.
El usuario será responsable de asumir el coste de la mano de obra y el material de sustitución causados por el mal uso y la negligencia del consumidor.
El usuario correrá con los gastos de diagnóstico cuando las causas se deban a un mal uso o negligencia, si el consumidor no acepta el presupuesto de reparación para determinar los defectos.
Ya sea dentro o fuera del periodo de garantía, los gastos de transporte necesarios para el servicio de reparación, sea la entrega y/o devolución del aparato, correrán a cargo del usuario.

CÓMO MANTENER A RAYA A LA HUMEDAD

DRY FOOD BOX 31 L

Conserve con humedad extremadamente baja sus grágeas, garrapiñados además de liofilizados, trabajos de azúcar, deshidratados, crujientes...
Deshumidificador eléctrico profesional a 12V.
No necesita gel de sílice ni ningún tipo de mantenimiento.

Certificado para contacto con alimentos.
Ref.: 70/0041

Recetas hechas con Twins Stones para Pastry Chefs

PRALINÉS Y MERMELADAS

Praliné de almendra y café

760 g almendra tostada
500 g caramelo seco cocido 180°C
70 g café tostado en grano

Moler los ingredientes en un molinillo de especias. Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones. Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Praliné de pistacho verde

1000 g pistacho verde crudo pelado
500 g azúcar

Deshidratar los pistachos en la Excalibur a 60°C durante 24 horas. Molerlos en un molinillo
de especias. Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones. Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Praliné de avellana y vainilla

1100 g avellana tostada
500 g azúcar
1 vaina de vainilla

Moler los ingredientes en un molinillo de especias. Colocar todos los ingredientes en el Twin Stones. Refinar hasta lograr la textura y granulometría deseada.

Mermelada de arándano rojo y guinda sin azúcar añadido

250 g arándano rojo seco sin azúcar
240 g puré de guinda Boiron

Picar el arándano rojo a cuchillo. Colocar los ingredientes en el Twin Stones. Moler hasta conseguir la textura y granulometría deseada.

CHOCOLATES SABORIZADOS

Frambuesa

1000 g cobertura de chocolate blanco
200 g liofilizado de frambuesa en polvo
140 g manteca de cacao

Fundir el chocolate y conchar junto con el liofilizado durante 1 hora. Añadir la manteca fundida y trabajar durante 1 hora.

Yuzu

1000 g cobertura de chocolate blanco
200 g liofilizado de yuzu en polvo
100 g manteca de cacao

Fundir el chocolate y conchar junto con el liofilizado durante media hora. Añadir la manteca fundida y trabajar durante 1 hora.

Albahaca

1000 g cobertura de chocolate blanco
40 g liofilizado de albahaca en polvo

Fundir el chocolate y conchar junto con el liofilizado durante 1 hora.

100%Chef

MÁS INFORMACIÓN Y PRECIOS.
¡AUMENTA LAS POSIBILIDADES DE TU CONFI KIT!

¡El compañero perfecto para su Confi Kit!

Twin Stones

Conchadora basculante de sobremesa

Invente coberturas de chocolate con sabores inéditos como la albahaca o el curry

Convierta sus garrapiñados de frutos secos en **una pasta de praliné única**

TASTE-TO-BAR

Saborice y cree coberturas de chocolate únicas, utilizando liofilizados y especias

Bombonería, grageas, esculturas de chocolate, decoraciones, coberturas para bollería, fuentes de chocolate, fondues...

BEAN-TO-BAR

Elabore sus propios chocolates a partir del grano de cacao aportando su toque personal

CUISINE

Elabore salsas, emulsiones, aceites saborizados, mostazas de autor, pastas de legumbres o cereales sin gluten o levadura

Gran capacidad **2Kg** con producto espeso
3Kg con producto cremoso

GRAGEAS DE MACADAMIA SALADA Y CURRY MADRÁS

Disponer las nueces de macadamias sobre una bandeja y meter en el congelador durante 15 minutos para que cojan frío. A continuación verter las macadamias en el **Confi-Kit** y empezar a girar a velocidad mínima. Con la ayuda de una manga pastelera, verter la cobertura de curry 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 terminado el proceso retirar del bombo **Confi-Kit** y dejar solidificar la cobertura una noche. Pasado este tiempo verter las grageas nuevamente en el 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.

Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
Macadamia frita salada	Sosa	800	44,08	440.77
Cobertura de curry madrás		1000	55,10	550.96
Chocolate Cover	Sosa	15	0.83	8.26
para 1,8 kg	Total:	1815		

Receta de cobertura de curry de madrás

Mezclar el 30% de la cobertura a 40 °C con el curry y conchar de 4 a 6 horas, hasta que ésta quede bien disuelta y el color sea bien intenso. Añadir el resto de cobertura y conchar 20 minutos más. Atemperar a 28/30 °C y utilizar.

100%Chef
¡APRENDA TÉCNICAS Y RECETAS EN VÍDEO!

Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
Cobertura Ariaga Blanche 30%	Valrhona	1000	96.15	961.54
Curry de Madrás	Sosa	40	3.85	38.46
Para 1 kg.	Total:	1040		1000

GRAGEAS DE AMARENA Y HABA TONKA

Previamente, reposar las amarenas liofilizadas bien cerradas en la nevera para que estén bien frías. Derretir la manteca de cacao a 33 °C. Añadir las amarenas al Confi-Kit®.

Añadir poco a poco la manteca de cacao fundida para crear una primera película impermeable. Sacar del bombo y dejar enfriar para que solidifique la manteca de cacao. Mientras tanto, derretir la cobertura a 30 °C.

Añadir a la cobertura la pasta pura de almendra y mezclar con espátula de silicona. Raspar la vaina de vainilla y añadir las semillas al chocolate fundido. Mezclar. Añadir el aroma de haba tonka y acabar de mezclar.

Sacar las amarenas de la nevera y añadirlas al Confi-Kit® de nuevo. Añadir 2 cucharadas de chocolate al bombo y dejar rotar. Si se pegan al bombo, se pueden despegar con una rasqueta. Repetir la operación hasta alcanzar el grosor de recapado deseado.
Mantener el chocolate siempre a 30-33 °C (máximo 35 °C). Una vez realizada la última capa, acabar con la frambuesa en polvo liofilizada, antes de que se enfríe el chocolate.

Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
Amarena entera liofilizada	Sosa	80	11.94	119.38
Cobertura blanca Opalys 33%	Valrhona	450	67.15	671.54
Manteca de cacao	Sosa	80	11.94	119.38
Pasta pura de almendra cruda	Sosa	20	2.98	29.85
Aroma natural de haba tonka	Sosa	0	0	0
Vainilla Bourbon de Madagascar	Sosa	0.10	0.01	0.15
Frambuesa liofilizada en polvo	Sosa	40	5.97	59.69
Total		670.10		

GRAGEAS DE PASIÓN Y COCO

Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
Cobertura de fruta de la pasión		800	63.62	636.18
Dados de coco seco	Sosa	400	31.81	318.09
Leche de coco en polvo	Sosa	50	3.98	39.76
Chocolate Cover	Sosa	7.50	0.60	5.96
Total:		1257.5		1000

Congelar los dados de coco y verter en el bombo confitero. Empezar a girar a velocidad mínima y añadir la cobertura temperada con ayuda de una manga pastelera muy despacio. Añadir chocolate hasta que las grageas queden ligeramente pegadas.

En este punto ayudar con una espátula en el fondo del tambor hasta que sigan girando sueltas y repetir el proceso hasta terminar el chocolate. Es importante trabajar siempre por debajo de 25 °C así que combinaremos frío y calor durante el proceso. Dejar girar las grageas durante unas horas hasta que queden bien redondas.

Retirar las grageas del bombo y dejar cristalizar una noche. Al día siguiente verter las grageas en el tambor y girar a velocidad mínima. Añadir el Chocolate Cover con una pipeta muy despacio y girar 20 minutos hasta que quede bien brillante y evaporado. Añadir la leche de coco en polvo y girar un minuto para que quede un efecto pecas

Receta de Cobertura de fruta de la pasión

Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
Cobertura 30% Ariaga Blanche	Valrhona	1000	76.92	769.23
Fruta de la pasión liofilizada	Sosa	200	15.38	153.85
Manteca de cacao	Sosa	100	7.69	76.92
Total:		1300		1000

Fundir la cobertura a 40 °C y mezclar dos tercios de ésta con el polvo de fruta de la pasión en la conchadora. Refinar de 1 a 5 horas hasta que quede bien integrada.

Añadir el resto de la cobertura y la manteca de cacao y trabajar dos minutos más hasta que quede bien integrado. Atemperar a 28-31 °C y utilizar.

RECETAS Y CONSEJOS

CONSEJOS PARA LA COBERTURA DE CHOCOLATE

Utilice un mínimo de 500 g de ingredientes de base (nueces, almendras, frutos secos...) a la vez para garantizar los mejores resultados.

- Puede utilizar cualquier tipo de chocolate.

- El chocolate también se puede pulverizar con una pistola o un compresor.

- La temperatura de trabajo para atemperar el chocolate de cobertura que elija tiene que ser 4 o 5°C superior a la temperatura habitual.

- Además de los frutos secos, se puede recubrir con pasas de chocolate, cítricos confitados, albaricoques secos, maíz tostado...

- Los ingredientes deben estar fríos para garantizar el mejor acabado de la cobertura. Si tuesta los frutos secos, déjelos enfriar antes de utilizarlos.

- La temperatura ideal del espacio de trabajo es entre 14 y 18 °C.

- Una vez seco, el recubrimiento puede terminarse con azúcar glas, cacao en polvo, coco rallado, fruta liofilizada en polvo, café tostado molido o agentes abrillantadores.

- La humedad de trabajo y de almacenamiento debe mantenerse al mínimo para garantizar la óptima conservación de las grageas.

- Utilice una mano para añadir el chocolate y, con la otra, empuje las frutas secas con una espátula de silicona para despegarlas de las paredes del bombo o para separarlas unas de otras.

RECETAS CON CHOCOLATE

Grageas de chocolate con almendras

- 600 g almendras tostadas y peladas
- 1 kg chocolate negro de cobertura 64%
- Cacao en polvo para el acabado

Pasas de chocolate con leche

- 500 g pasas
- 850 g chocolate de cobertura con leche
- Cantidades iguales de cacao en polvo y azúcar lustre para el acabado

Maíz frito, chocolate, sal y polvo de oro

- 500 g maíz frito (tamaño medio)
- 750 g chocolate negro de cobertura 85% o superior
- 3 g cristales de flor de sal
- Polvo de oro para el acabado

Piñones, frambuesa y chocolate blanco

- 500 g piñones tostados
- 600 g chocolate blanco de cobertura
- Polvo de frambuesa liofilizada para el acabado

RECETAS Y CONSEJOS

CONSEJOS PARA LAS GRAGEAS DE AZÚCAR CARAMELIZADO

Utilice un mínimo de 500 g y un máximo de 1 kg de frutos secos cada vez para garantizar los mejores resultados con Confi-Kit®.

Utilice más o menos cantidad de jarabe para conseguir el producto final deseado. Entre cada dosis adicional de jarabe, puede introducir especias, fruta en polvo, coco liofilizado en polvo, cacao en polvo, sal, etc.

El producto final debe secarse al aire en un entorno de baja humedad durante un mínimo de 48 horas para conseguir el máximo de textura crujiente. La mejor forma de almacenar el producto terminado es en un entorno de que no supere el 55% de humedad relativa.

RECETAS SUGERIDAS

Avellanas recubiertas de coco

- 500 g avellanas peladas
- 800 g azúcar
- 180 g agua
- 150 g coco rallado (molido antes de utilizarlo)

Cacahuetes recubiertos de curry

- 500 g cacahuetes pelados
- 800 g azúcar
- 150 g agua
- 10 g curry en polvo
- 2 g sal

CÓMO HACER COBERTURAS CON CHOCOLATE

1. Derretir el chocolate y colocarlo en una manga pastelera desechable.

2. Hacer un agujero muy pequeño en la punta de la manga pastelera.

3. Poner en marcha la batidora a velocidad lenta y añadir un poco de chocolate derretido en el Confi-Kit®. Asegúrese de que el chocolate se solidifica para que las nueces se agarren un poco una vez introducidas en el bol.

4. Apagar la batidora y colocar los ingredientes a recubrir en el Confi-Kit®.

5. Volver a poner en marcha la batidora y trabajar a la velocidad mínima de la batidora.

6. Añadir coberturas adicionales a la batidora antes de que se produzca la cristalización del chocolate (ver "Consejos para la cobertura de chocolate"). Repita el proceso añadiendo chocolate y coberturas extra siempre que sea necesario para obtener resultados óptimos.

7. Aplique aire frío si es necesario para acelerar el proceso de cristalización y cobertura.

8. Una vez obtenido el espesor de cobertura deseado, añada polvo de acabado o deje que la máquina funcione más tiempo para redondear los bordes del producto en el chocolate de secado.

9. Dejar en una bandeja y permitir que se solidifique firmemente antes de servir.

ATENCIÓN, LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Informe a sus trabajadores de estas normas y utilice este manual como referencia.

Coloque la máquina en una superficie plana, seca, estable, equilibrada y resistente al peso. Tanto la máquina como la rampa no tienen que moverse o deslizarse sobre la superficie de trabajo cuando la máquina está encendida.

Recuerde que el bombo confitero vibra. Una vez que la bandeja está llena hay que aplicar una fuerza en sus laterales para ayudar a que el producto se desprenda de las paredes del bombo. Compruebe estos efectos durante todo el proceso.

La protección de silicona debe estar en buen estado y bien colocada, sin ningún corte.

Si observa un corte en el interior de la protección de silicona, no haga funcionar la máquina y sustitúyala inmediatamente por una nueva (artículo 50/0043).

Es muy importante colocar perfectamente la protección de silicona, fijándola en la abertura. Si no se presta atención, los bordes de la abertura de la bandeja de recubrimiento pueden dañar al operador.

Nunca haga funcionar la máquina sin la silicona de protección.

INTRODUCCIÓN Y MONTAJE

Confi-Kit se suministra en dos versiones: una que se adapta a los robots de cocina Kenwood y una segunda opción hecha para cualquier batidora KitchenAid. Para obtener resultados óptimos, el kit incluye un soporte para que la batidora se sitúe en un ángulo de 30 grados.
Es recomendable que el usuario tenga conocimientos básicos de técnicas de confitería.

PIEZAS:

Bombo confitero de acero inoxidable: 40 cm de diámetro y 23 cm de profundidad, compuesto por:
A. Semiesfera abierta de acero inoxidable
B. Banda protectora de silicona.
C. Media esfera de acero inoxidable con accesorio para el robot de cocina
D. Tornillos para fijar las medias esferas entre sí (x3)
E. Rampa inclinadora

Nota: El robot de cocina no está incluido

Confi Kit Parts

MONTAJE:

1. Coloque la banda de silicona (B) alrededor del borde abierto del bol de media esfera (A)

2. Encaje la semiesfera (C) en el robot de cocina (según el modelo).

3. Una las dos semiesferas (A+C) mediante los tornillos (D)

4. Coloque el robot de cocina sobre la rampa (E) para conseguir el ángulo de trabajo idóneo.

MANUAL DE USUARIO

Confi-Kit® es el complemento imprescindible para recubrir y garrapiñar sin esfuerzo todo tipo de piezas, cereales, frutos secos, etc. con chocolate, azúcar o cualquier otra cobertura que pueda imaginar.

Este pequeño bombo confitero, adaptable a las batidoras **KitchenAid o Kenwood,** le facilitará realizar nuevas piezas de snacks dulces y salados.

¡Nuevos caminos por explorar se abren para su cocina u obrador de pastelería!

Incluye una rampa para trabajar con un grado de inclinación de 30°.
Para un mejor aprovechamiento, este aparato requiere que su operador conozca las técnicas básicas de confitería.

Registre su Confi Kit para **ACTIVAR SU GARANTÍA**

100%Chef

www.100x100chef.com

Cocina sin Límites S.L. BCN (Spain) Tel. +34934296340

Confi Kit © v3 - 2021