



## BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON CAMELLO E PEPE DI JAVA

### SCIROPPO AL PEPE DI JAVA

---

#### INGREDIENTI

GLUCOSIO	g 150
ZUCCHERO INVERTITO	g 50
PEPE DI JAVA	g 8

#### PREPARAZIONE

Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.

### RIPIENO AL CAMELLO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE	Q.B.
--------------------------	------

#### PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE a 29-30°C.

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO
BURRO DI CACAO - COLORATO

#### PREPARAZIONE

Decorare uno stampo per barrette a vostro piacimento con burro di cacao colorato temperato ed attendere la cristallizzazione.

Formare la camicia con SINFONIA LATTE 38% temperato.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per un terzo con lo sciroppo al pepe di Java e mettere in frigorifero per 15 minuti.

Versare il ripieno al caramello fino a riempire quasi completamente la camicia.

Rimettere in frigorifero per altri 15 minuti.

Chiudere con SINFONIA LATTE 38% temperato.

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE