BARRETTA DI CIOCCOLATO ALLA CREMA E COCCO

BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE FARCITA CON CREMA E RIPIENO CROCCANTE AL COCCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA DI CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C	Q.B.

PREPARAZIONE

In uno stampo di policarbonato per barrette refrigerato a 18°C colare una goccia burro di cacao nero temperato a 28°C e tamponare con una spoghetta asciutta e ben pulita.

Far cristallizzare e, con l'aiuto di un compressore, spruzzare del burro di cacao bianco temperato a 28°C, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Formare una camicia sottile con cioccolato Sinfonia latte 38% temperato a 29°C.

FARCITURA ALLA CREMA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PASTICCERA	Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire la barretta con un primo strato di CHOCOCREAM PASTICCERA.

Vibrare leggermente lo stampo per spianare la crema e mettere in frigorifero per 10 minuti.

FARCITURA CROCCANTE AL COCCO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 200

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato a 45°C, aggiungere il PRALIN DELICRISP e miscelare.

Realizzare il secondo strato di farcitura con la miscela preparara lasciado un piccolo strato per poi poter effettuare la chiusura.

Lasciare cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Chiudere le barrette con cioccolato Sinfonia latte 38% temperato a 29°C e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
Sformare e conservare a temperatura tra i 15 ed i 18°C.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE