



BARRETTA PISTACCHIO E ARANCIO

STEP 1

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - NERO

BURRO DI CACAO - MELA VERDE

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE

BURRO DI CACAO - BIANCO

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

PREPARAZIONE

- Q.B. Far precristallizzare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.
- Q.B. Con l'aiuto di un pennello realizzare una puntinatura nera all'interno dello stampo.
- Q.B. Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il
- Q.B. temperare il burro di cacao color verde mela e spruzzarlo all'interno dello stampo utilizzando un
- Q.B. aerografo ad aria compressa. Colorare di verde solo una metà di ogni singola barretta..
- Temperare a 28°C il burro di cacao color giallo limone ed aerografare la restante metà dello stampo.
- Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).
- Pre-cristallizzare il burro di cacao bianco e realizzare un ultimo strato di colore all'interno delle barrette.
- Lasciare cristallizzare e successivamente realizzare una camicia sottile con il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

FARCITURA ALL'ARANCIO

INGREDIENTI

FARCICIOCK ARANCIA - CESARIN

Q.B.

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO
NOBEL PISTACCHIO
GRANELLA DI PISTACCHIO - (TOSTATA)

g 200
g 60
g 30

PREPARAZIONE

Sciogliere il NOBEL PISTACCHIO a 40°C.
Unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO e la granella di pistacchio.
La temperatura di utilizzo è di 26°C

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzata la camicia al cioccolato al latte farcire le barrette con uno strato di cremino al pistacchio(circa 1/2 dello stampo).

Successivamente colare uno strato di farcitura all'arancio.

Ultimare con un successivo strato di cremino al pistacchio.

Far cristallizzare i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

Rimuovere le barrette dallo stampo una volta che saranno totalmente cristallizzate.

RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE