



SNACK BAR: BITTER DELIGHT

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	g 1200
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 800

PREPARAZIONE

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO e unire successivamente PRALIN DELICRISP NOIR

Il rapporto tra chocosmart e pralin delicrisp deve essere sempre 40% / 60% sul totale di prodotto.

Posizionare su una placca rigida un foglio di acetato, ed un Frame della dimensione di 36cm x 36cm ed altezza 0.5cm nel quale verranno versati 2kg di miscela.

Porre in cristallizzatore a 15 gradi circa fino a completo raffreddamento.

Disporre un leggero strato di cioccolato nella parte inferiore, una volta solidificato, prima di tagliarlo con la chitarra.

FARCITURA

INGREDIENTI

PASTA BITTER	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 250

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45/50 gradi e unirvi PASTA BITTER.

Il rapporto deve sempre essere con PASTA BITTER il doppio del cioccolato.

Con l'aiuto di una chitarra tagliare dei rettangoli di 2,5cm x 8cm

Con un sac a poche ed una bocchetta tonda liscia n° 8 , dressare un cilindro di ganache al centro di ogni barretta.

INGREDIENTI

MANDORLE

PREPARAZIONE

Q.B. Porre qualche mandorla su ogni barretta, facendo attenzione che aderisca bene alla ganache.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un carrello da ricopertura, ricoprire ogni barretta con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% e prima della completa cristallizzazione del cioccolato, mentre le barrette attraversano il carrello, fare delle strisce di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con BRONZE CRUMBLE 77764 e CIGARILLO ASSORTMENT 71518

RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCIERE CREATIVO