



## 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 LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C

##### PREPARAZIONE

- Q.B. 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

##### PREPARAZIONE

- Q.B. 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

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

##### PREPARAZIONE

- g 400 Fondere il cioccolato a 45°C, aggiungere il PRALIN DELICRISP e miscelare.
- g 200 Realizzare il secondo strato di farcitura con la miscela preparata lasciando 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