



## SNACK WONDERCHOC

### BARRETTA AL CIOCCOLATO RIPIENA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CARAMELLO

---

##### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B.

#### CREMA AL CAFFÈ

---

##### INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 300

PANNA 35% M.G.

g 150

JOYCAFFÈ GRANGUSTO

g 30

##### PREPARAZIONE

Fondere a bassa temperatura WONDERCHOC WHITE, aggiungere la panna e JOYPASTE CAFFÈ GRAN GUSTO, mixare bene fino ad ottenere un corretta emulsione con un prodotto finale alla temperatura di 25-28°C.

#### RIPIENO CROCCANTE

---

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Usare colori idroalcolici oppure burri di cacao colorati per decorare la superficie dello snack. Realizzare una camicia SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%.

Farcire lo stampo con una striscia di Toffee D'Or Caramel, inserire un rettangolo con uno spessore di 1 millimetro di PRALIN DELICRISP BLANC ed infine farcire con la crema al caffè.

Mettere in frigo a cristallizzare quindi chiudere gli snack sempre con cioccolato fondente SINFONIA 68%.