



SNACK BAR: COCCOLA

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY	g 1200
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 800

PREPARAZIONE

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE e unire successivamente PRALIN DELICRISP COCONTY

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

MARZICLASS PREMIUM	g 1000
JOYPASTE RHUMBA	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare MARZICLASS PREMIUM con JOY PASTE RHUMBA

Stendere in sfogliatrice all'altezza di 2/3 mm di spessore, e posizionare nella parte superiore dello strato croccante.

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

INGREDIENTI

NOCCIOLE

PREPARAZIONE

Q.B. Porre qualche nocciola su ogni barretta, facendo attenzione che aderisca bene alla pasta di mandorle

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 striscie di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con cocco rapè e Dobra Peach Blossom 78424



RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCIERE CREATIVO