



## 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