



## SNACK BAR: HAZELINO

### STRATO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC

g 1200

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 800

#### PREPARAZIONE

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

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

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

g 300

NOCCIOLATA BIANCA

g 50

BURRO 82% M.G.

g 50

#### PREPARAZIONE

Sciogliere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45 gradi e unirvi il burro e NOCCIOLATA BIANCA.

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 una spirale di ganache al centro di ogni barretta.

## 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 BIANCO con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con CRISPIES MIX 57405



### RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCERE CREATIVO