



## SNACK BAR: SICILIAN FALL

### STRATO CROCCANTE

---

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

g 1200

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

g 800

#### PREPARAZIONE

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e unire successivamente PRALIN DELICRISP PISTACCHIO

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

TOFFEE D'OR CAMEL

g 200

BURRO DI CACAO

g 40

SALE

g 4

#### PREPARAZIONE

Riscaldare leggermente TOFFEE D'OR CAMEL ed il burro di cacao, miscelarli insieme al sale

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

Con un sac a poche ed una bocchetta piatta, dressare un onda al centro di ogni barretta.

**INGREDIENTI**

CUBETTI D'ARANCIA CANDITA

**PREPARAZIONE**

Q.B. opzionalmente è possibile porre alcuni cubetti di arancio sulla barretta, precedentemente alla copertura

**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 opzionalmente se si vuole delle strisce di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con granella di pistacchio e Dobra Daisy 77755



**RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT**

PASTICCIERE CREATIVO