



SNACK BAR: SPECULATA

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

g 1200

CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE

g 800

PREPARAZIONE

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE e unire successivamente PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

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

JOYCREAM SPECULOOS

g 500

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

g 250

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45/50 gradi e unirvi JOY CREAM SPECULOOS.

Il rapporto deve sempre essere con JOY CREAM SPECULOOS il doppio del cioccolato.

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 un cilindro di ganache al centro/ lateralmente ad ogni barretta.

DECORAZIONE PRECEDENTE ALLA COPERTURA

INGREDIENTI

BISCOTTI SBRICCIOLATI - SPECULOOS

PREPARAZIONE

Q.B. Precedentemente alla copertura è possibile posizionare sopra alla barretta della granella di biscotti Speculoos sbriciolati

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un carrello da ricopertura, ricoprire ogni barretta con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

Decorare con Dobra Cinnamon 77309 e Star Anise 77308



RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCERE CREATIVO