BARRETTA COCCO E LAMPONE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - NERO	Q.B.
BURRO DI CACAO - ROSSO	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - (TEMPERED AT 30,5°C)	Q.B.

PREPARAZIONE

Far precristallizare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.

Con l'aiuto di un pennello realizzare una puntinatura nera all'interno dello stampo.

Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il temperare nuovamente il burro di cacao nero e spruzzarlo all'inteno dello stampo utilizzando un aerografo ad aria compressa. Colorare di nero solo una metà di ogni singola barretta..

Temperare a 28°C il burro di cacao rosso ed aerografare la restante metà dello stampo.

Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).

Precristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE alla temperatura di 30,5°C e realizzare una camicia sottile all'interno delllo stampo.

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FARCICIOCK LAMPONE - CESARIN	g 100
ZUCCHERO INVERTITO	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare il FARCICIOCK LAMPONE con lo zucchero invertito.

CREMINO AL COCCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 200
OLIO DI COCCO	g 40
COCCO RAPÉ - (TOSTATO)	g 20

PREPARAZIONE

Unire il CHOCOSMART AL CIOCCOLATO BIANCO e l'olio di cocco scaldati a 28°C.

Aggiungere il cocco rapè tostato (10 min a 160°C).

Con l'aiuto di un blender ad immersione emulsionare il tutto.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzata la camicia al cioccolato fondente farcire le barrette con uno strato di cremino al cocco (circa 1/2 dello stampo).

Successivamente colare uno strato di farcitura al lampone.

Ultimare con un successivo strato di cremino al cocco.

Far cristallizzare i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato fondente.

Rimuovere le barrette dallo stampo una volta che saranno totalmente cristallizzate.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE