



## BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON CAMELLO E PEPE DI JAVA

### SCIROPPO AL PEPE DI JAVA

#### INGREDIENTI

|                    |       |
|--------------------|-------|
| GLUCOSIO           | g 150 |
| ZUCCHERO INVERTITO | g 50  |
| PEPE DI JAVA       | g 8   |

#### PREPARAZIONE

Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.

### RIPIENO AL CAMELLO

#### INGREDIENTI

|                          |      |
|--------------------------|------|
| CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE | Q.B. |
|--------------------------|------|

#### PREPARAZIONE

Sciogliere CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE a 29-30°C.

### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

|                                              |
|----------------------------------------------|
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO |
| BURRO DI CACAO - COLORATO                    |

#### PREPARAZIONE

Decorare uno stampo per barrette a vostro piacimento con burro di cacao colorato temperato ed attendere la cristallizzazione.

Formare la camicia con SINFONIA LATTE 38% temperato.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per un terzo con lo sciroppo al pepe di Java e mettere in frigorifero per 15 minuti.

Versare il ripieno al caramello fino a riempire quasi completamente la camicia.

Rimettere in frigorifero per altri 15 minuti.

Chiudere con SINFONIA LATTE 38% temperato.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE