

BARRETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE CON CARAMELLO E PEPE DI JAVA

SCIROPPO AL PEPE DI JAVA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GLUCOSIO	g 150	Miscelare a freddo tutti gli ingredienti.
ZUCCHERO INVERTITO	g 50	
PEPE DI JAVA	g 8	

RIPIENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.	Sciogliere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C.

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO	Decorare uno stampo per barrette a vostro piacimento con burro di cacao colorato temperato ed
BURRO DI CACAO - COLORATO	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

