



BARRETTA PISTACCHIO E ARANCIO

STEP 1

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - NERO

BURRO DI CACAO - MELA VERDE

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE

BURRO DI CACAO - BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C

PREPARAZIONE

Q.B. Far precristallizzare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.

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

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

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

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

Pre-cristallizzare il burro di cacao bianco e realizzare un ultimo strato di colore all'interno delle barrette.

Lasciare cristallizzare e successivamente realizzare una camicia sottile con il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

FARCITURA ALL'ARANCIO

INGREDIENTI

FARCIOCK ARANCIA - CESARIN

Q.B.

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO

GRANELLA DI PISTACCHIO - (TOSTATA)

g 200

g 60

g 30

PREPARAZIONE

Sciogliere il NOBEL PISTACCHIO a 40°C.

Unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO e la granella di pistacchio.

La temperatura di utilizzo è di 26°C

COMPOSIZIONE FINALE

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

Successivamente colare uno strato di farcitura all'arancio.

Ultimare con un successivo strato di cremino al pistacchio.

Far cristallizzare i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

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



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE