BARRETTA PISTACCHIO E ARANCIO

STEP 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE	
BURRO DI CACAO - NERO	Q.B.	Far precristallizare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.	
BURRO DI CACAO - MELA VERDE	Q.B.	Con l'aiuto di un pennello realizzare una puntinatura nera all'interno dello stampo.	
BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE	Q.B.	Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il temperare il	
BURRO DI CACAO - BIANCO	Q.B.	burro di cacao color verde mela e spruzzarlo all'inteno dello stampo utilizzando un aerografo ad aria	
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO A 29°C	Q.B.	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

FARCICIOCK ARANCIA - CESARIN Q.B.



CREMINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 200	Sciogliere il NOBEL PISTACCHIO a 40°C.
NOBEL PISTACCHIO	g 60	Unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO e la granella di pistacchio.
GRANELLA DI PISTACCHIO - (TOSTATA)	g 30	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

