

SNACK BAR: BITTER DELIGHT

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP NOIR	g 1200	Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO e unire successivamente PRALIN DELICRISP
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 800	NOIR
		Il rapporto tra chocosmart e pralin delicrisp deve essere sempre 40% / 60% sul totale di prodotto.
		Posizionare su una placca rigida un foglio di acetato, ed un Frame della dimensione di 36cm x 36cm
		ed altezza 0.5cm nel quale verranno versati 2kg di miscela.
		Porre in cristallizzatore a 15 gradi circa fino a completo raffreddamento.
		Disporre un leggero strato di cioccolato nella parte inferiore, una volta solidificato, prima di tagliarlo
		con la chitarra.

FARCITURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PASTA BITTER	g 500	Sciogliere il cioccolato a 45/50 gradi e unirvi PASTA BITTER.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 250	Il rapporto deve sempre essere con PASTA BITTER il doppio del cioccolato.
		Con l'aiuto di una chitarra tagliare dei rettangoli di 2,5cm x 8cm
		Con un sac a poche ed una bocchetta tonda liscia nº 8 , dressare un cilindro di ganache al centro di
		ogni barretta.



INGREDIENTI PREPARAZIONE

MANDORLE Q.B. Porre qualche mandorla su ogni barretta, facendo attenzione che aderisca bene alla ganache.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un carrello da ricopertura, ricoprire ogni barretta con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% e prima della completa cristalllizzazione del cioccolato, mentre le barrette attraversano il carrello, fare delle striscie di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con BRONZE CRUMBLE 77764 e CIGARILLO ASSORTMENT 71518



RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT

PASTICCIERE CREATIVO

