



SNACK WONDERCHOC

BARRETTA AL CIOCCOLATO RIPIENA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL Q.B.

CREMA AL CAFFÈ'

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE g 300
PANNA 35% M.G. g 150
JOYCAFFÈ' GRANGUSTO g 30

PREPARAZIONE

Fondere a bassa temperatura WONDERCHOC WHITE, aggiungere la panna e JOYPASTE CAFFÈ GRAN GUSTO, mixare bene fino ad ottenere un corretta emulsione con un prodotto finale alla temperatura di 25-28°C.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Usare colori idroalcolici oppure burri di cacao colorati per decorare la superficie dello snack. Realizzare una camicia SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%.

Farcire lo stampo con una striscia di Toffee D'Or Caramel, inserire un rettangolo con uno spessore di 1 millimetro di PRALIN DELICRISP BLANC ed infine farcire con la crema al caffè.

Mettere in frigo a cristallizzare quindi chiudere gli snack sempre con cioccolato fondente SINFONIA 68%.