

SNACK BAR: SICILIAN FALL

strato croccante

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 1200
CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 800

PREPARAZIONE

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e unire successivamente PRALIN DELICRISP PISTACCHIO

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

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 200
BURRO DI CACAO	g 40
SALE	g 4

PREPARAZIONE

Riscaldare leggermente TOFFEE D'OR CARAMEL ed il burro di cacao, miscelarli insieme al sale

Con l'aiuto di una chitarra tagliare dei rettangoli di 2,5cm x 8cm

Con un sac a poche ed una bocchetta piatta, dressare un onda al centro di ogni barretta.

INGREDIENTI

CUBETTI D'ARANCIA CANDITA	Q.B.	opzionalmente è possibile porre alcuni cubetti di arancio sulla barretta, precedentemente alla copertura

PREPARAZIONE

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 opzionalmente se si vuole delle striscie di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con granella di pistacchio e Dobla Daisy 77755



RICETTA CREATA PER TE DA **LARS VIERHOUT**

PASTICCIERE CREATIVO