

BARRITA COCONUT

Intermediate level

Receta para recrear el sabor del famoso bounty, pero con nuestra Chococream Coconut.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

CAMISA EXTERIOR

Manteca de cacao coloreada - Blanco	qb
Reno X Chocolate Negro 54,5%	qb
Alternatively	
Reno X Chocolate con leche 33,6%	

- Crear unos puntos utilizando un pincel y manteca de cacao blanca.
- Dejar secar.
- Crear una cobertura con el chocolate atemperado a: Reno X Fondente (30-31 °C), Reno X Latte (28-29 °C).
-

BASE DE PASTA SABLÉE

Top Frolla	1000g
Mantequilla 82 m.g.	400g
Huevos	100g

- Amasar todos los ingredientes en la batidora planetaria con pala hasta obtener una masa bien amalgamada.
- Colocar en el frigorífico durante al menos una hora.
- Extender la pasta sablée hasta un espesor de unos 3 mm.
- Cortar rectángulos ligeramente más pequeños que el tamaño del molde de la barrita.
- Cocer entre dos tapetes Forosil en horno ventilado durante 10 minutos a 160 °C.

COMPOSICIÓN FINAL

Chococream Coconut	qb

- Rellenar el molde con Chococream Coconut dejando espacio para el rectángulo de pasta sablée.
- Cerrar con la pasta sablée.
- Dejar estabilizar en el frigorífico.
- Cerrar las barritas con el chocolate utilizado para la cobertura exterior.