

BARRETTE DUBAÏ

Intermediate level



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

PÂTE SABLÉE

TOP FROLLA	1000g
beurre non salé 82% matière grasse	300g
œufs	150g

mélanger tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni d'une feuille jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée.
Placer au réfrigérateur, bien couverte, pendant au moins une heure.
Déployez à l'aide d'une machine à pâtisserie jusqu'à une épaisseur d'environ 3 mm.
Faire les bases des barrettes
Cuire au four en éventail à 165 °C pendant environ 12 à 14 minutes.

COUCHE CROQUANTE

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO

Utilisez le moule en silicone « Kit bar magma » de Silikomart.
Remplissez le moule en silicone à moitié avec PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO et laissez cristalliser au réfrigérateur.

GANACHE ONCTUEUSE

Reno X Latte 33,6%	300g
crème liquide 35% matière grasse	120g
miel	30g
beurre concentré	60g

-Faire fondre le chocolat à 40 °C.
- Faire bouillir séparément la crème avec le miel ou le SUCRE INVERTI et les ajouter au chocolat, en mélangeant avec un mixeur plongeant.
-Lorsque la ganache atteint une température de 35-40 °C, ajoutez le beurre et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une émulsion parfaite.
-Verser directement dans le moule avec PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO
la
laisser cristalliser

irca GROUP Extraordinary made simple.

REVÊTEMENT

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	Chauffer à 30 °C et glacer

COMPOSITION FINALE

Déposez le Cremino cristallisé sur le fond de pâte brisée préalablement cuit et nappez le tout de CHOCOSMART LATTE.
Laissez cristalliser.
Enfin, décorez avec des éclaboussures de couleur selon le goût