



# BARRETTA PISTACCHIO E ARANCIO

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## PROCEDIMENTO

BURRO DI CACAO - NERO

BURRO DI CACAO - MELA VERDE

BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE

BURRO DI CACAO - BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% -  
temperato a 29°C

- qb Far precristallizzare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.
- qb Con l'aiuto di un pennello realizzare una puntinatura nera all'interno dello stampo.
- qb Una volta che il burro di cacao all'interno dello stampo sarà cristallizzato procedere con il temperare il burro di cacao color verde mela e spruzzarlo all'interno dello stampo utilizzando un aerografo ad aria compressa. Colorare di verde solo una metà di ogni singola barretta..
- qb Temperare a 28°C il burro di cacao color giallo limone ed aerografare la restante metà dello stampo. Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).
- qb Pre-cristallizzare il burro di cacao bianco e realizzare un ultimo strato di colore all'interno delle barrette. Lasciare cristallizzare e successivamente realizzare una camicia sottile con il SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

## CREMINO AL PISTACCHIO

### CHOCOCREAM PISTACCHIO

NOBEL PISTACCHIO  
granella di pistacchio - (tostata)

200g

60g

30 g

Sciogliere il NOBEL PISTACCHIO a 40°C.

Unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO e la granella di pistacchio.

La temperatura di utilizzo è di 26°C

## COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzata la camicia al cioccolato al latte farcire le barrette con uno strato di cremino al pistacchio( circa 1/2 dello stampo).

Successivamente colare uno strato di farcitura all'arancio.

Ultimare con un successivo strato di cremino al pistacchio.

Far cristallizzare il ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

Rimuovere le barrette dallo stampo una volta che saranno totalmente cristallizzate.



Extraordinary  
made simple.