



# BARRETTA PISTACCHIO E ARANCIO

👤 Livello intermedio

## CREMINO AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

[CHOCOCREAM PISTACCHIO](#)

[NOBEL PISTACCHIO](#)

granella di pistacchio - (tostata)

### PREPARAZIONE

200g Sciogliere il NOBEL PISTACCHIO a 40°C.

60g Unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO e la granella di pistacchio.

30 g 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 i ripieno e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

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



**RICETTA CREATA DA:**

**FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE