

BARRETTA PISTACCHIO E ARANCIO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

PROCEDIMENTO

BURRO DI CACAO - NERO	qb	Far precristallizare il burro di cacao nero ad una temperatura di 28°C.
BURRO DI CACAO - MELA VERDE	qb	
BURRO DI CACAO - GIALLO LIMONE	qb	Con l'aiuto di un pennello realizzare una puntinatura nera all'interno dello stampo.
BURRO DI CACAO - BIANCO	qb	
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - temperato a 29°C	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'inteno dello stampo utilizzando un aerografo ad aria compressa. Colorare di verde solo una metà di ogni singola barretta.. 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). 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	200g	Sciogliere il NOBEL PISTACCHIO a 40°C. Unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO e la granella di pistacchio. La temperatura di utilizzo è di 26°C
NOBEL PISTACCHIO	60g	
granella di pistacchio - (tostata)	30 g	

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.