



# BARRETTA PISTACCIO E ARANCIO

chef Livello intermedio

## CREMINO AL PISTACCCHIO

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCCHIO

NOBEL PISTACCCHIO

granella di pistacchio - (tostata)

### PREPARAZIONE

200g Sciogliere il NOBEL PISTACCCHIO a 40°C.

60g Unire il CHOCOCREAM PISTACCCHIO 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 ripieni e chiudere le praline con il cioccolato al latte temperato.

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



**RICETTA CREATTA DA:**

**FRANCESCO MAGGIO**

**CIOCCOLATIERE E PASTICCIEIRE**