



# BARRETTA COCCO E LAMPONE

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - NERO

BURRO DI CACAO - ROSSO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68% - (tempered at 30,5°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 nuovamente il burro di cacao nero e spruzzarlo all'interno dello stampo utilizzando un aerografo ad aria compressa. Colorare di nero solo una metà di ogni singola barretta..
- Temperare a 28°C il burro di cacao rosso ed aerografare la restante metà dello stampo.
- Far cristallizzare a temperatura ambiente (18-20 °C max).
- Precristallizzare il SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE alla temperatura di 30,5°C e realizzare una camicia sottile all'interno dello stampo.

## FARCITURA AL LAMPONE

FARCICIOCK LAMPONE - Cesarin

ZUCCHERO INVERTITO

100g

50g

Miscelare il FARCICIOCK LAMPONE con lo zucchero invertito.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CREMINO AL COCCO

### CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

olio di cocco

cocco rapé - (tostato)

200g

40g

20g

Unire il CHOCOSMART AL CIOCCOLATO BIANCO e l'olio di cocco scaldati a 28°C.

Aggiungere il cocco rapé tostato (10 min a 160°C).

Con l'aiuto di un blender ad immersione emulsionare il tutto.

## COMPOSIZIONE FINALE

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

Successivamente colare uno strato di farcitura al lampone.

Ultimare con un successivo strato di cremino al cocco.

Far cristallizzare il ripieno e chiudere le praline con il cioccolato fondente.

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



Extraordinary  
made simple.