



# SNACK BAR: HAZELINO

chef Livello intermedio

## strato croccante

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC  
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

### PREPARAZIONE

1200g Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE e unire  
800g successivamente PRALIN DELICRISP CLASSIC.

Il rapporto tra chocosmart e pralin delicrisp deve essere sempre 40% / 60% sul totale di prodotto.

Posizionare su una placca rigida un foglio di acetato, ed un Frame della dimensione di 36cm x 36cm ed altezza 0.5cm nel quale verranno versati 2kg di miscela.

Porre in cristallizzatore a 15 gradi circa fino a completo raffreddamento.

Disporre un leggero strato di cioccolato nella parte inferiore, una volta solidificato, prima di tagliarlo con la chitarra.

## farcitura

### INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO  
NOCCIOLATA BIANCA  
burro 82% m.g.

### PREPARAZIONE

300g Sciogliere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45 gradi e unirvi il burro e  
50g NOCCIOLATA BIANCA.

50g Con l'aiuto di una chitarra tagliare dei rettangoli di 2,5cm x 8cm  
Con un sac a poche ed una bocchetta tonda liscia n° 8 , dressare una spirale di ganache al centro di ogni barretta.

## **Composizione finale**

---

Con l'aiuto di un carrello da ricopertura, ricoprire ogni barretta con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% e prima della completa cristallizzazione del cioccolato, mentre le barrette attraversano il carrello, fare delle striscie di SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con CRISPIES MIX 57405



**RICETTA CREATA DA:**

**LARS VIERHOUT**

**PASTICCiere CREATivo**