

SNACK BAR: HAZELINO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Lars Vierhout

Pasticciere Creativo

STRATO CROCCANTE

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

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	300g	Sciogliere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO a 45 gradi e unirvi il burro e NOCCIOLATA BIANCA.
NOCCIOLATA BIANCA	50g	Con l'aiuto di una chitarra tagliare dei rettangoli di 2,5cm x 8cm
burro 82% m.g.	50g	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 cristalllizzazione 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

irca GROUP

Extraordinary made simple.