



SNACK BAR: HAZELINO

🏠 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Lars Vierhout

Pasticciere Creativo

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

1200g

800g

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE e unire 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

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

NOCCIOLATA BIANCA

burro 82% m.g.

300g

50g

50g

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 strisce di SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con CRISPIES MIX 57405



Extraordinary
made simple.