

DUBAI SNACK BAR

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
burro 82% m.g.	300g	Porre in frigorifero ben coperta per almeno un'ora.
uova	150g	Spianare con sfogliatrice allo spessore di circa 3mm.
		Realizzare le basi dello snack bar
		Cuocere in forno ventilato a 165°C per circa 12-14 minuti.

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO	qb	Utilizzare Stampo in silicone "Kit bar magma" Silikomart. Riempire Lo stampo in silicone a metà con il PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO e lasciare cristallizzare in frigorifero.

GANACHE MORBIDA

Reno X Latte 33,6%	300g	-Fondere il cioccolato a 40°C.
panna 35% m.g.	120g	-A parte far bollire la panna con il miele o lo ZUCCHERO INVERTITO ed aggiungerli a filo nel cioccolato mixando con mixer ad immersione.
miele	30g	-Quando la ganache arriverà ad una temperatura di 35-40°C aggiungere il burro e mixare nuovamente fino ad ottenere un'emulsione perfetta.
burro anidro	60g	-Versare direttamente nello stampo con il PRALIN DELICRISP DUBAI PISTACHIO
		lasciar cristallizzare

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COPERTURA

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	qb	Scaldare a 30°c e glassare

COMPOSIZIONE FINALE

Adagiare il Cremino cristallizzato sopra la base di frolla precedentemente cotta e glassare il tutto con il CHOCOSMART LATTE.
Lasciar cristallizzare.
infine, Decorare con schizzi di colore a piacimento