

SNACK BAR CON FRANUÍ

Livello base

Ricetta per la preparazione della Snack Bar con Franuí.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

PREPARAZIONE

PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES	120g
JOYCREAM RASPBERRY WHITE	150g
JOYCREAM RASPBERRY MILK	150g
FRANUÍ	
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK	qb

- Sciogli il PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGES e versalo uniformemente sul fondo dello stampo in silicone 18x18.
- Abbatti per circa 10 minuti.
- Versa il JOYCREAM RASPBERRY WHITE direttamente sopra il PRALIN e abbatti per 10-15 minuti.
- Versa sopra il JOYCREAM RASPBERRY WHITE uno strato di JOYCREAM RASPBERRY MILK e abbatti per altri 10-15 minuti.
- Estrai la lastra abbattuta e tagliala con un coltello a lama liscia in listelli da 6x18 cm.
- Poi, ogni 2 cm, incrocia il coltello per ottenere 27 barrette da 2x6 cm.
- Taglia a metà i FRANUÍ (totale: 54 metà).
- Appoggia due metà di FRANUÍ su ogni barretta, sulla copertura, per garantirne la stabilità.
- Sciogli la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a circa 30 °C e versala in una ciotola.
- Immergi una barretta alla volta, aiutandoti con una forchetta da immersione o uno stecchino.
- Lascia cristallizzare la copertura e rimuovi l'eccesso.
- Conserva il prodotto a una temperatura compresa tra -13 °C e -20 °C. Il prodotto è pronto per l'assaggio immediato.