



Snack Bar Franuí

chef Livello base

Ricetta per la preparazione della Snack Bar Franuí.

PREPARAZIONE

Ingredienti

pralin delicrisp fruits rouges

joycream franuí white

joycream franuí milk

bon bon franuí

joycouverture extra choc milk

Preparazione

120g

150g

150g

27

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 FRANUÍ WHITE direttamente sopra il PRALIN e abbatti per 10-15 minuti.
- Versa sopra il JOYCREAM FRANUÍ WHITE uno strato di JOYCREAM FRANUÍ 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 bon bon FRANUÍ (totale: 54 metà).
- Appoggia due metà di bon bon 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.