



BARRETTA COCONUT

👤 Livello intermedio

Ricetta per ricreare il gusto del famoso bounty ma con la nostra Chococream Coconut.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

Burro di cacao colorato - Bianco

Reno X Fondente 54,5%

In alternativa

Reno X Latte 33,6%

qb

qb

- Creare dei puntini utilizzando un pennello e il burro di cacao bianco.
- lasciare asciugare
- Creare una camicia con il cioccolato temperato a: Reno x Fondente (30-31°) Reno x Latte (28-29°)

BASE FROLLA

Top Frolla

Burro 82 m.g.

Uova

1000g

400g

100g

- Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- Porre in frigorifero per almeno un'ora.
- Stendere la frolla a circa 3mm di spessore
- Tagliare dei rettangoli leggermente più piccoli delle dimensioni dello stampo della baretta
- Cuocere tra due tappetini forosil in forno ventilato per 10 minuti a 160°C

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Chococream Coconut

qb

- Riempire lo stampo con la Chococream Coconut lasciando lo spazio per il rettangolo di frolla.
- chiudere con la frolla.
- Lasciare stabilizzare in frigorifero
- Chiudere le barette con il cioccolato utilizzato per la camicia.



Extraordinary
made simple.