

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	qb
Reno X Fondente 54,5%	qb
In alternativa	
Reno X Latte 33,6%	

- Creare dei puntini utilizzando un pennello e il burro di cacao bianco
- Lasciare asciugare
- Creare una camicia con cioccolato temperato: **Reno X Fondente** a 30-31 °C oppure **Reno X Latte** a 28-29 °C

BASE FROLLA

Top Frolla	1000g
Burro 82 m.g.	400g
Uova	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 dimensione dello stampo della baretta
- Cuocere tra due tappetini forosil in forno ventilato per 10 minuti a 160°c

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 frigorifdero
- Chiudere le barette con il cioccolato utlizzato per la camicia.

irca GROUP

Extraordinary made simple.