



## SNACK BAR: BITTER DELIGHT

### STRATO CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR  
CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 1200  
g 800

#### PREPARAZIONE

Fondere a 35 gradi CHOCOSMART CIOCCOLATO e unire successivamente PRALIN DELICRISP NOIR

Il rapporto tra chocosmart e pralin delicrisp deve essere sempre 40% / 60% sul totale di prodotto.  
Posizionare su una placca rigida un foglio di acetato, ed un Frame della dimensione di 36cm x 36cm ed altezza 0.5cm nel quale verranno versati 2kg di miscela.

Porre in cristallizzatore a 15 gradi circa fino a completo raffreddamento.

Disporre un leggero strato di cioccolato nella parte inferiore, una volta solidificato, prima di tagliarlo con la chitarra.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

PASTA BITTER  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

g 500  
g 250

#### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45/50 gradi e unirvi PASTA BITTER.

Il rapporto deve sempre essere con PASTA BITTER il doppio del cioccolato.

Con l'aiuto di una chitarra tagliare dei rettangoli di 2,5cm x 8cm

Con un sac a poche ed una bocchetta tonda liscia n° 8 , dressare un cilindro di ganache al centro di ogni barretta.

**INGREDIENTI**

MANDORLE

**PREPARAZIONE**

Q.B.    Porre qualche mandorla su ogni barretta, facendo attenzione che aderisca bene alla ganache.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Con l'aiuto di un carrello da ricopertura, ricoprire ogni barretta con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% e prima della completa cristallizzazione del cioccolato, mentre le barrette attraversano il carrello, fare delle strisce di SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% con l'aiuto di un sac a poche.

Decorare con BRONZE CRUMBLE 77764 e CIGARILLO ASSORTMENT 71518



**RICETTA CREATA PER TE DA LARS VIERHOUT**

PASTICCERE CREATIVO