

Snack Aurum



Snack Aurum

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Receta para 50 barritas

CHOCOLATINA EN CAMISA

500 g **Chocolate Negro Madagascar 71%**
De Origen Agostoni Cód. 6813

CARAMELO SALADO

250 g Nata
10 g Sal
80 g Glucosa
80 g Mantequilla
160 g **Chocolate Blanco con Caramelo**
Vanini Aurum Icam Professional Cód. 8288
60 g Dextrosa
250 g Azúcar refinado

PRALINÉ DE AVELLANA CRUJIENTE

400 g **Praliné muy fino de Avellana TGT**
Agostoni Cód. 7344
100 g **Pasta de Avellanas**
Icam Professional Cód. 1862
100 g **Pailleté Feulletine**
Icam Professional Cód. 2989
150 g Nibs finos de avellana
500 g **Chocolate con Leche Madagascar 40%**
De Origen Agostoni Cód. 8401
50 g **Manteca de Cacao en gotas**
Icam Professional Cód. 7852

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CHOCOLATINA EN CAMISA

Preparar el molde y llenar hasta el borde con el chocolate negro. Golpear ligeramente el molde con la base de la espátula para que salga el aire del chocolate. Retirar el exceso e invertir el molde sobre una rejilla hasta que la camisa se cristalice por completo.

CARAMELO SALADO

Calentar en el microondas nata, mantequilla, dextrosa, glucosa y sal. En una cacerola, caramelizar el azúcar y reducir con el compuesto anteriormente elaborado, esperar a que llegue por debajo de los 70 °C y añadir el chocolate. Recuperar el molde (previamente enfriado) y verter el caramelo (puesto anteriormente en la manga pastelera) una vez que se enfríe la mitad del molde.

PRALINÉ DE AVELLANA CRUJIENTE

Mezclar a la vez el praliné, la pasta de avellanas, Pailleté Feulletine desmenuzados y nibs finos de avellanas. Templar por separado el chocolate con leche y la manteca de cacao y añadir al compuesto. Llenar la otra mitad del molde con el compuesto y, cuando se cristalice, introducir la mitad del praliné de avellana y cerrar el snack con el chocolate negro, golpear el molde y retirar el exceso de chocolate. Dejar cristalizar a temperatura ambiente (18-22 °C) durante 12-16 horas y luego desmoldar el snack.

SELEZIONI PRODOTTI



Chocolate Negro Madagascar 71% De Origen Agostoni

Muy agradable y equilibrado en acidez, amargor y dulzor, si bien intenso, aromático y persistente. Presenta pronunciadas notas afrutadas, a fruta fresca, y una amplia variedad de aromas típicos del cacao.



Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional

Intenso sabor a caramelo y nata, sin dejar atrás el toque de leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter. De color caramelo tofe ámbar.



Praliné muy fino de Avellana TGT Agostoni

Sabor intenso a avellana italiana noble, ligeras notas a caramelo y tueste delicado. Color claro. Estructura totalmente refinada para obtener una textura fina y delicada.



Pasta de Avellanas Icam Professional

Esta pasta de avellanas de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellanas de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara. Especial para pralinería, ganache, chocolates cremino y rellenos de praliné. Puede utilizarse en la composición de recetas de horno y en la aromatización de cremas, espumas y mousses. Se utiliza para elaborar semifríos, veteados o bases de helado.



Pailleté Feulletine Icam Professional

Galleta de barquillo (conocida como pailleté feulletine) fina y crujiente. Sabor a barquillo caramelizado. De color dorado intenso. Ideal para la cobertura crujiente de praliné efecto «rocher». Perfecto como inclusión crujiente en el interior de chocolates cremino, gianduja y pralinés. En pastelería, se puede emplear para adornar y espolvorear sobre pasteles y tartas además de crear crujientes originales para el relleno de pasteles, tartas y monoporciones. En heladería, para crear crujientes originales en el interior de semifríos y tartas heladas o como inclusiones crujientes en las coberturas Igloo para polos y conos.



Chocolate con Leche Madagascar 40% De Origen Agostoni

agradables notas a fruta amarilla, con un final de avellana para disfrutar de un sabor suave y agradable al paladar.



Manteca de Cacao en gotas Icam Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.