

Giancarlo Alosa

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Snack Aurum



Snack Aurum

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 50 barrette

CAMICIA CIOCCOLATINO

500 g Cioccolato Fondente Madagascar 71%
Monorigine Agostoni Cod. 6813

CARAMELLO SALATO

250 g Panna
10 g Sale
80 g Glucosio
80 g Burro
160 g **Cioccolato Bianco al Caramello**
Vanini Aurum Icam Professional Cod. 8288
60 g Destrosio
250 g Zucchero semolato

PRALINATO NOCCIOLA CROCCANTE

400 g **Pralinata Finissima alla Nocciola TGT**
Agostoni Cod. 7344
100 g **Pasta di Nocciole**
Icam Professional Cod. 1862
100 g **Sfogliette croccanti**
Icam Professional Cod. 2989
150 g Granella fine di nocciole
500 g **Cioccolato al Latte Madagascar 40%**
Monorigine Agostoni Cod. 8401
50 g **Burro di cacao in gocce**
Icam Professional Cod. 7852

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

CAMICIA CIOCCOLATINO

Preparare lo stampo e riempire fino all'orlo con il Cioccolato Fondente. Battere leggermente lo stampo con la base della spatola per far uscire l'aria dal cioccolato. Togliere l'eccesso e rovesciare lo stampo su una griglia fino alla cristallizzazione completa della camicia.

CARAMELLO SALATO

Scaldare in microonde panna, burro, destrosio, glucosio e sale. In una pentola caramellare lo zucchero e decuocere con il composto realizzato in precedenza, attendere che arrivi sotto i 70°C e aggiungere il Cioccolato. Riprendere lo stampo (raffreddato in precedenza) e versare il caramello (messo in precedenza nella sac à poche) una volta raffreddato per metà dello stampo.

PRALINATO NOCCIOLA CROCCANTE

Miscelare insieme la Pralinata, la Pasta di nocciole, le Sfogliette croccanti sminuzzate e la granella fine di nocciole. Temperare separatamente Cioccolato al Latte e Burro di cacao e unire al composto. Farcire l'altra metà dello stampo con il composto e una volta cristallizzato precedere con inserire il pralinato alle nocciole per metà e chiudere lo snack con il Cioccolato Fondente, battere lo stampo e tagliare il cioccolato in eccesso. Lasciare cristallizzare a temperatura ambiente (18/22° C) per circa 12/16 ore poi smodellare lo snack.

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Snack Aurum

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato Fondente Madagascar 71% Monorigine Agostoni

Molto gradevole, equilibrato in acidità, amarezza e dolcezza, sebbene intenso, aromatico e persistente. Presenta marcati sentori fruttati, di frutta fresca, ampiezza di aromi tipici del cacao.



Cioccolato Bianco al Caramello Vanini Aurum Icama Professional

Gusto intenso di caramello e panna, senza coprire il sentore del latte. Evidente nota dolce e gradevole, abbinata ad una punta di salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee ambrato.



Pralinata Finissima alla Nocciola TGT Agostoni

Gusto intenso di nocciola nobile italiana, leggera nota di caramello e tostatura delicata. Colore chiaro. Struttura completamente raffinata per una texture fine e delicata.



Pasta di Nocciole Icama Professional

L'esclusivo utilizzo di nocciole di qualità pregiate, la tostatura uniforme, l'assenza di ogni residuo di buccia, sono le caratteristiche di questa pasta dinocciolate di altissima qualità. Speciale per pralineria, ganache, cremi, ripieni. Può entrare in composizione nelle preparazioni da forno e nell'aromatizzazione di creme, spume e mousse; si utilizza anche per realizzare semifreddi, variegature e basi gelato.



Sfogliette croccanti Icama Professional

Biscotto in cialda (crêpe dentelle), sottile e croccante. Gusto cialda caramellata. Colore dorato intenso. Ideale per la ricopertura croccante di praline effetto "rocher". Ottimale come inserimento croccante all'interno di cremi, gianduia e pralinati; in pasticceria per guarnire e granellare mignon e torte e per creare originali croccantini per interni di mignon, torte e monoporzioni. In gelateria, per creare originali croccantini per interni di semifreddi e torte gelato o come inclusioni croccanti nelle coperture Igloo per stecchi e conetti.



Cioccolato al Latte Madagascar 40% Monorigine Agostoni

Piacevoli note di frutta gialla, finale di nocciola per un gusto morbido e piacevole al palato.



Burro di cacao in gocce Icama Professional

Burro di cacao di prima pressione, ottenuto dalla spremitura di cacao di ottima qualità e successivamente deodorizzato. È un grasso vegetale nobile, senza colesterolo. Modellato in piccole gocce.