

Barra choco-exótica



Toofruit® Fruta de la Pasión

Nº 1505

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Pasta de coco

Leche condensada azucarada: 250 g	Manteca de cacao: 40 g	Coco rallado: 350 g
Leche en polvo: 100 g	Aceite de semillas de uva: 25 g	
Manteca de coco: 40 g	Malibú: 15 g	

Mezclar la leche condensada azucarada y la leche en polvo.

Añadir el aceite, el Malibú, la manteca de coco y la manteca de cacao fundidas, y mezclar bien.

A continuación, añadir el coco rallado y mezclar nuevamente.

Extender la preparación entre dos hojas de horneado, utilizando reglas de altura de 1,5 cm.

Dejar reposar en el refrigerador durante 30 minutos.

Cortar las barras en dimensiones de 5 cm de largo por 2,5 cm de ancho.

2. Pasta de fruta de la pasión

Puré de pera: 250 g	Pectine jaune : 10 g	Chocolate negro: 1000 g
Jugo de fruta de la pasión: 150 g	Azúcar (B): 200 g	Coco rallado: C.S
Toofruit® Fruta de la Pasión: 25 g	Glucosa atomizada: 100 g	
Azúcar (A): 50 g	Ácido cítrico: 6 g	

Calentar el puré de pera y el jugo de maracuyá hasta ebullición. Añadir la mezcla de azúcar (A), el Toofruit® Fruta de la Pasión y la pectina amarilla.

Al volver a hervir, añadir progresivamente la mezcla de azúcar (B), la glucosa atomizada y el ácido cítrico. Cocinar todo a 106°C. Verter en una bandeja y dejar enfriar.

Montaje

Triturar, colocar en manga pastelera y escudillar sobre las barras de coco.

A continuación, bañar las barras con chocolate negro temperado y decorar espolvoreando coco rallado.

Philibert
savours