

Μπάρα Σοκολάτας Dubai

Υλικά

Για τη γέμιση:

500 γρ. spalmela pistachio της Martin Braun
100 γρ. λευκή σοκολάτα 33% της Lubeca
(στρωμένη)
500 γρ. φύλλο κανταΐφι
300 γρ. βούτυρο clarifié Ιταλίας 99,8%

Για το καλούπι και τη διακόσμηση:

500 γρ. βούτυρο κακάο Chocosa Lux
40 γρ. σκόνη χρώμα λιποδιαλυτό
Μαύρη σοκολάτα (στρωμένη) για επικάλυψη



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Εκτέλεση

1. Προετοιμασία του κανταΐφιού:

- Ψιλοκόβουμε το φύλλο κανταΐφι και το ψήνουμε καλά στον φούρνο μέχρι να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.
- Σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε το ψημένο κανταΐφι και το ανακατεύουμε καλά με το λιωμένο βούτυρο clarifié, ώστε να απορροφηθεί ομοιόμορφα.

2. Προσθήκη της γέμισης:

- Λιώνουμε τη spalmela pistachio και την ενσωματώνουμε στο μείγμα κανταΐφιού-βουτύρου.
- Προσθέτουμε τη στρωμένη λευκή σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενές μείγμα.

Εκτέλεση

Συνέχεια

3. Προετοιμασία του καλουπιού:

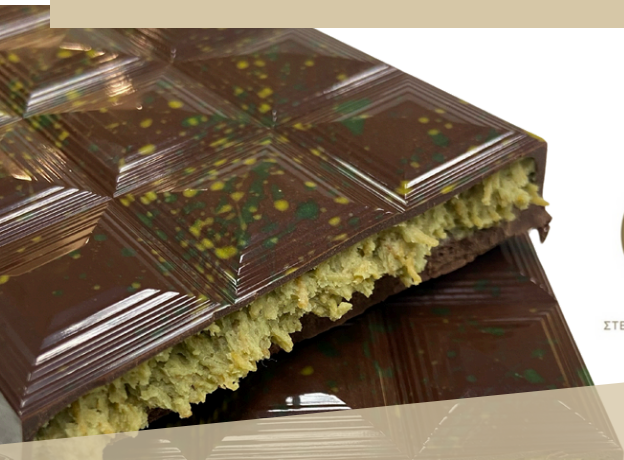
- Επιλέγουμε τη φόρμα που θα χρησιμοποιήσουμε για τις μπάρες σοκολάτας.
- Ανακατεύουμε το βούτυρο κακάο με τη λιποδιαλυτή χρωστική σκόνη για να δημιουργήσουμε ένα χρωματισμένο βούτυρο κακάο για τη διακόσμηση.
- Με ένα πινέλο ή ψεκαστήρα, διακοσμούμε τη φόρμα με το χρωματισμένο βούτυρο κακάο, δημιουργώντας το επιθυμητό μοτίβο.

4. Επικάλυψη και συναρμολόγηση:

- Στρώνουμε τη μαύρη σοκολάτα και τη χρησιμοποιούμε για να φτιάξουμε το εξωτερικό κέλυφος της μπάρας. Καλύπτουμε καλά τις επιφάνειες της φόρμας.
- Παγώνουμε τη φόρμα για να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα.

5. Γέμιση και κλείσιμο:

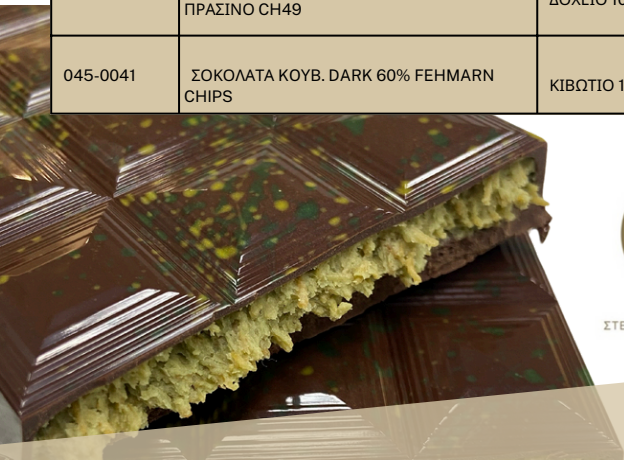
- Γεμίζουμε τη φόρμα με το μείγμα κανταΐφιου και τη spalmela pistacchio.
- Σφραγίζουμε τη μπάρα με επιπλέον στρωμένη μαύρη σοκολάτα για να κλείσουμε το κάτω μέρος της.
- Παγώνουμε ξανά τη φόρμα μέχρι να σταθεροποιηθεί πλήρως η μπάρα.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ

Κωδικοί Προϊόντων

Κωδ. είδους	Περιγραφή	Συσκευασία
046-0255	SPALMELLA PISTACHIO 17% / ΚΡΕΜΑ ΓΙΑ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΗ	ΔΟΧΕΙΟ 7 ΚΙΛΑ
045-0063	ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒ. ΛΕΥΚΗ 33% CHIPS	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΑ
1991-0001	ΒΟΥΤΥΡΟ CLARIFIED 99,8% ΙΤΑΛΙΑΣ 2KG	ΚΙΒΩΤΙΟ 6 ΔΟΧΕΙΑ Χ 2 ΚΙΛ.
182-0050	DROPS COCOA BUTTER 2 kgr CHOCOAX LUX	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛΩΝ (5 ΣΑΚ. Χ 2 ΚΙΛ.)
194-0020	ΧΡΩΣΤΙΚΗ ΛΑΚΑ (COLORANT LAQUE) ΠΡΑΣΙΝΟ CH49	ΔΟΧΕΙΟ 100 ΓΡ./400 CC
045-0041	ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΟΥΒ. DARK 60% FEHMARN CHIPS	ΚΙΒΩΤΙΟ 10 ΚΙΛ.



ΣΤΕΛΙΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ ΑΕΒΕ