



Creador: Jeffrey De Weyer:

Descubre Barkette, nuestra versión refinada de UN CLÁSICO en chocolatería: más fina, elegante y con un corte cuadrado impecable.

Elaborada con chocolate Belcolade Selection sin azúcar añadido y enriquecida con ingredientes inspiradores como frutos secos tostados, frutas frescas y especias delicadas, cada pieza ofrece un equilibrio perfecto entre sabor, textura y la pura artesanía belga.



COMPOSICIÓN:

Para 20 trozos de 35 g
(1 bandeja 60x40cm)

1. Crunchy Albaricoque deshidratado

Ingredientes:

1. Crunchy Apricot:

Belcolade Selection Blanc NAS	500 g
Maltitol Cacao-Trace	
Arroz tostado	85 g
Trigo sarraceno tostado	
Albaricoque seco	50 g
	105 g

Ingredientes:

2. Cocoa Crunch:

Belcolade Selection Lait NAS	500 g
Maltitol Cacao-Trace	
Coco rostizado polvo	60 g
Cocoa nibs rostizadas	60 g

Composición:

- Derrita el Belcolade Selection Blanc NAS Maltitol Cacao-Trace y atempere siguiendo los parámetros correctos.
- Añada las inclusiones y mezcle con una espátula.
- Extienda sobre papel con la ayuda de una herramienta de grosor (6 mm).
- Corte cuadrados de 9 x 9 cm (herramienta de bicicleta).
- Deje cristalizar a 15 °C durante 1-2 horas con una humedad relativa inferior al 60 %.

Composición:

- Derrite Belcolade Selection Lait NAS Maltitol Cacao-Trace y atempera siguiendo los parámetros correctos.
- Añade las inclusiones y mezcla con una espátula.
- Extiende la mezcla sobre papel con la ayuda de una herramienta de grosor (6 mm).
- Corta cuadrados de 9 x 9 cm (con una herramienta de bicicleta). Dejar cristalizar a 15 °C durante 1-2 horas con una humedad relativa inferior al 60 %.

Ingredientes:

3. Nutty Coffee:

Belcolade Selection Noir Sugar-Free Maltitol Cacao-Trace	500 g
Arroz tostado	85 g
Café en polvo	6 g
Trozos de almendra tostada	55 g
Trozos de avellana tostada	55 g
Sal	2 g

Composición:

- Derretir el cacao **Belcolade Selection Noir sin azúcar** y atemperar siguiendo los parámetros correctos.
- Añade las inclusiones y mezcla con una espátula.
- Extiende la mezcla sobre papel con la ayuda de una herramienta de grosor (6 mm).
- Corta cuadrados de 9 x 9 cm (con una herramienta de bicicleta).
Deja cristalizar a 15 °C durante 1-2 horas con una humedad relativa inferior al 60 %.

Cálculo nutricional para Receta: #63079 Belcolade Barkettes

Valor nutricional (por 100 g)

Energía 460.21 kcal	Grasa / Grasa saturada 16.42 g / 1.81 g	Carbohidratos / Azúcares 43.38 g / 5.49 g	Proteínas 7.03 g	Fibra 4.55 g	Sal 0.2 g
Energía kJ 1924.63 kJ	Sodio 78.81 mg				