



Barritas de muesli con curry

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Barrita de muesli		60	69,85	698,49
	Cobertura al curry		25	29,10	291,04
44050120	Coco seco a láminas	Sosa	0,20	0,23	2,33
45151047	Cacahuete cantonés	Sosa	0,50	0,58	5,82
44050925	Crispy de plátano wet proof	Sosa	0,20	0,23	2,33
	Para 18 unidades		Total	85,90	1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Temperar la cobertura y bañar las barritas a la mitad. Disponer bocabajo sobre una superficie y decorar con el coco laminado, el crispy de plátano wet proof y unos cacahuetes cantonés a trozos.

Barrita de muesli

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
0050300	Arroz inflado	Sosa	30	10,71	107,14
45152153	Cacahuete cantonés granillo	Sosa	100	35,71	357,14
44050105	Coco rallado	Sosa	40	14,29	142,86
44050518	Plátano crispy	Sosa	20	7,14	71,43
58050030	Maltosec	Sosa	30	10,71	107,14
00152508	Miel crispy	Sosa	30	10,71	107,14
	Agua		30	10,71	107,14
	Para 12 unidades		Total	280	1000

Mezclar todos los sólidos y añadir el agua. Remover bien hasta tener una textura homogénea. Prensar la masa resultante en un molde metálico de 29x9 cm y cocinar al horno a 110 °C durante 30 minutos. Dejar cristalizar una noche y cortar.

Cobertura al curry

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00301580	Cobertura blanca 30% Ariaga Blanche	Valrhona	800	97,56	975,61
48000233	Curry Madrás	Sosa	20	2,44	24,39
	Para 30 unidades		Total	820	1000

Fundir la cobertura a 40 °C y conchar junto con el curry durante una hora y media. Templar a 26-28 °C y dejar cristalizar en tableta.