CIOCCOLATO PLASTICO

RICETTA BASE PER LA REALIZZAZIONE DI CIOCCOLATO PLASTICO AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 52%	g 1.000
GLUCOSIO	g 300
ZUCCHERO	g 120
ACQUA	g 80

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

CIOCCOLATO PLASTICO LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 30%	g 1.000
GLUCOSIO	g 300
ZUCCHERO	g 120
ACQUA	g 80
BURRO DI CACAO	g 50

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%	g 1.000
GLUCOSIO	g 300
ZUCCHERO	g 120
ACQUA	g 80
BURRO DI CACAO	g 100

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Passare in raffinatrice il cioccolato plastico fino a che la massa sia modellabile.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE