



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO BIANCO, PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PISTACCHIO INTERO SPEZZETTATO
FRUTTI ROSSI DISIDRATATI

PREPARAZIONE

g 1000 Temperare SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34%, versare negli appositi stampi di policarbonato e
g 15 vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
g 15 Far aderire i pistacchi ed i frutti rossi disidratati.
Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE