



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 70% ECUADOR CON ARACHIDI SALATE E SEMI DI PAPAVERO TOSTATO

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

STEP 1

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%

ARACHIDI SALATE

SEMI DI PAPAVERO TOSTATO

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%, aggiungere i semi di papavero tostato e
- g 15 miscelare bene.
- g 5 Versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- Far aderire le arachidi salate, lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE