



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 75% SANTO DOMINGO CON ZENZERO E GRANELLA DI BISCOTTO

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

STEP 1

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

ZENZERO IN POLVERE

GRANELLA DI BISCOTTO

PREPARAZIONE

g 1000 Temperare MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%, aggiungere lo zenzero in polvere e
g 5 miscelare bene.

g 15 Versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da
eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire la granella di biscotto e lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè
smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE