



TAVOLETTA CROCCANTE FONDENTE AL PISTACCHIO

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE ECUADOR 70% CON RIPIENO CROCCANTE AL PISTACCHIO - RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

Foderare degli stampi in polycarbonato per tavolette con il cioccolato monorigine temperato cercando di formare una "camicia" sottile.

Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.

RIPIENO CROCCANTE

PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE

g 250

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 200

SALE FINO

g 2

PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un sac a poche, farcire la camicia con il ripieno facendo vibrare continuamente la tavoletta.
Far cristallizzare a 15°C per pochi minuti e richiudere con il cioccolato temperato.
Lasciare cristallizzare 15°C fino a completo distacco dallo stampo, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato utilizzato per realizzare la camicia può essere sostituito con gli altri cioccolati fondenti della gamma SINFONIA o MINUETTO.