



CIOCCOLATA IN TAZZA (RICETTE DI BASE)

BEVANDA DOLCE A BASE DI CIOCCOLATO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 60-80
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
LATTE INTERO	g 100

CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 70-80
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
LATTE INTERO	g 100

CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 80-100
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
LATTE INTERO	g 100

CIOCCOLATO LATTE 38% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 100-120
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
LATTE INTERO	g 100

GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 90-100
LATTE INTERO	g 100

COMPOSIZIONE FINALE

- Portare ad ebollizione il latte.
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene.
- Servire.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE