



## LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON DOPPIO RIPIENO TOFFEE ARACHIDE E CIOCCOLATO AL LATTE

*DOSI PER REALIZZARE 4 LINGOTTI CON STAMPO IN POLICARBONATO "CHOCO LOG ROUND MA6101" DI MARTELLATO*

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA FONDENTE

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO A 31°C

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO A 28°C

#### PREPARAZIONE

- Q.B. -Decorare lo stampo di polycarbonato formando delle gocce di cioccolato Sinfonia latte 38% e
- Q.B. cioccolato Sinfonia bianco temperati ed immediatamente spruzzarle con aria compressa
- Q.B. formando un effetto sfumato
- Formare una camicia sottile con Sinfonia fondente 68% temperato ed attendere la cristallizzazione

### GANACHE MORBIDA AL TOFFEE E ARACHIDE SALATA

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

JOYCREAM NOCCIOLINA

ACQUA

g 100

g 200

g 20

#### PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere TOFFEE D'OR e miscelare bene, aggiungere joycream e miscelare bene.

### FARCITURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 200

#### PREPARAZIONE

- Fondere Chocosmart a 28-30°C

## COMPOSIZIONE FINALE

Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee arachide

Farcire nuovamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato latte fuso a 28-30°C (50 grammi), lasciando un piccolo spazio per la chiusura

Mettere in raffreddamento a 15-16°C per circa 15 minuti

Chiudere con Sinfonia fondente 68% temperato, lasciare cristallizzare e sformare