



LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON CON DOPPIO RIPIENO TOFFEE NOCCIOLA E CIOCCOLATO BIANCO

DOSE PER 4 LINGOTTI IN STAMPO POLICARBONATO MARTELLATO "CHOCO LOG CURVY MA6102"

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

PREPARAZIONE

- Q.B. -Spruzzare all'interno degli stampi di policarbonato uno spray a base di polvere oro e lasciare asciugare bene.
-Formare una camicia con Sinfonia fondente 68% temperato ed attendere la cristallizzazione.

GANACHE MORBIDA AL TOFFEE NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

JOYCREAM BESAMEMUCHO

ACQUA

g 100

g 200

g 25

PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere Toffeeor e miscelare bene, aggiungere joycream e miscelare bene.

FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

- Q.B. -Fondere Chocosmart a 28-30°C

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee nocciola e successivamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato bianco 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



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE