



## LINGOTTO AL CIOCCOLATO TOFFEE PISTACCHIO

DOSE PER 4 LINGOTTI IN STAMPO POLICARBONATO MARTELLATO "CHOCO LOG FLAT MA6100"

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### DOPPIA CAMICIA BIANCA E FONDENTE

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

Q.B. -Decorare lo stampo di polycarbonato spruzzandolo all'interno, ma su un solo lato di ogni

Q.B. barretta, con spray alimentare color rame.

-Formare una prima camicia molto sottile con Sinfonia bianco 34% temperato a 29°C ed attendere la cristallizzazione.

-Formare una seconda camicia con Sinfonia fondente 68% temperato a 31°C ed attendere la cristallizzazione.

### GANACHE MORBIDA AL TOFFEE PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

JOYCREAM PISTACCHIO

ACQUA

#### PREPARAZIONE

g 100 -Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere TOFFEE D'OR e miscelare bene, aggiungere

g 200 JOYCREAM e miscelare bene.

g 25

### FARCITURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

#### 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 pistacchio e successivamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato 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.