



## LINGOTTO SPECULOOS

### CAMICIA FONDENTE

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO - GIALLO - TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - BIANCO - TEMPERATO A 28°C

#### PREPARAZIONE

-Decorare lo stampo di policarbonato formando delle gocce di burro di cacao colorato, giallo e bianco temperati ed immediatamente spruzzarle con aria compressa formando un effetto sfumato  
-Formare una camicia sottile con SINFONIA FONDENTE 68% temperato ed attendere la cristallizzazione

### GANACHE MORBIDA AL TOFFEE E SPECULOOS

---

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

JOYCREAM SPECULOOS

ACQUA

g 100

g 200

g 25

#### PREPARAZIONE

-Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere TOFFEE D'OR e miscelare bene, aggiungere JOYCREAM e miscelare bene.  
-Per un gusto più equilibrato si consiglia di frullare la metà di JOYCREAM SPECULOOS

### FARCITURA AL CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Fondere CHOCOSMART A 28-30°C

## COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee e speculoos e successivamente con un secondo strato di farcitura al caramello (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 DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE