



## GIANDUIA TRE COLORI

<b>BIANCO:</b>	-	-
MANDORLE BIANCHE		g250
ZUCCHERO A VELO		g225
<b>RENO BIANCO 38/40</b>		g200
BURRO DI CACAO		g 50
<b>LATTE:</b>	-	-
MANDORLE BIANCHE		g250
ZUCCHERO A VELO		g275
<b>RENO LATTE 37/39</b>		g250
<b>FONDATE:</b>	-	-
MANDORLE BIANCHE		g125
NOCCIOLE TOSTATE		g125
ZUCCHERO A VELO		g250
<b>RENO FONDATE 36/38</b>		g250

Mescolare e macinare finemente la frutta secca con lo zucchero, aggiungere il cioccolato previamente fuso a 40-45°C formando così tre masse di differenti colori, lasciare riposare almeno 4 ore queste masse, poi macinare ancora una volta. Stendere allo spessore di 8 millimetri ed assemblare con del burro di cacao fuso. Tagliare con "chitarra" dei rettangoli da 11 x 22 millimetri. Ricoprire con RENO FONDATE 36/38 o 40/42 fino al bordo.

