



## TAVOLETTA ALLA NOCE CROCCANTE

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO CON RIPIENO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato a forma di tavoletta con il cioccolato temperato.  
Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.  
Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### RIPIENO ALLA NOCE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C

JOYPASTE NOCE

#### PREPARAZIONE

- g 1000 Miscelare i due prodotti.  
g 150 Utilizzare a 28°C.

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la camicia di cioccolato con il ripieno, livellarlo e metterlo a cristallizzare.  
Chiudere la tavoletta con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.  
Attendere che la tavoletta sia totalmente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.