



## LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON DOPPIO RIPIENO AL TOFFEE PISTACCHIO E CIOCCOLATO FONDENTE

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### DOPPIA CAMICIA AL CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

- Q.B. -Nello stampo in polycarbonato spruzzare ogni singolo lingotto su un solo lato con uno spray color rame e lasciare asciugare bene.
- Q.B. -Formare una prima camicia molto sottile con Sinfonia bianco temperato ed attendere la cristallizzazione.
- Formare una seconda camicia con Sinfonia fondente 68% temperato ed attendere la cristallizzazione.

### GANACHE MORBIDA AL TOFFEE PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

JOYCREAM PISTACCHIO

ACQUA

g 100

g 200

g 25

#### PREPARAZIONE

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

### FARCITURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 200

#### PREPARAZIONE

- 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