



## TAVOLETTA AL CARAMELLO E ALBICOCCHE

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Decorare a piacere uno stampo per tavoletta con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato e

Q.B. attendere la cristallizzazione.

Formare una camicia sottile con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

### RIPIENO

---

#### INGREDIENTI

ALBICOCCHIE DISIDRATATE - A CUBETTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

#### PREPARAZIONE

Q.B. Appoggiare dentro alla tavoletta dei piccoli cubetti di albicocche disidratate.

Q.B. Sciogliere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C e riempire quasi completamente la camicia.

Porre in frigorifero per almeno 15 minuti.

### COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre la tavoletta dal frigorifero e chiudere la camicia con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

Porre nuovamente in frigorifero per far cristallizzare.



**RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE