



## TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE E CARMELLO

### CAMICIA ESTERNA

---

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

Q.B. In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

Q.B. Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

Temperare il Sinfonia cioccolato fondente 68% a 31°C, 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 AL CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

Q.B.

## INCLUSIONI ALLE MANDORLE

---

### INGREDIENTI

GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la camicia di cioccolato con il Toffedor salty caramel, livellarlo e metterlo a cristallizzare per qualche minuto in frigorifero.

Chiudere la tavoletta con il cioccolato temperato e nel mentre sulla superficie mettere le Almond brittle, successivamente mettere a cristallizzare.



**RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE