



TAVOLETTA CROCCANTE MILK TROPICAL

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE 38% CON RIPIENO CROCCANTE AL LATTE TROPICAL.
RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

g 600

PREPARAZIONE

Foderare degli stampi in policarbonato per tavolette con il cioccolato temperato cercando di formare una "camicia" sottile.

Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL

g 250

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 200

PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l'aiuto di un sac a poche, farcire la camicia con il ripieno facendo vibrare continuamente la tavoletta.

Far cristallizzare a 15°C per pochi minuti e richiudere con il cioccolato temperato.

Lasciare cristallizzare 15°C fino a completo distacco dallo stampo, dopodichè smodellare.