TAVOLETTA CHOCOBISCOTTO

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

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 CHOCOBISCOTTO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C	g 1000
GRANELLA DI BISCOTTO	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti.

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.