TAVOLETTA ALLA NOCE CROCCANTE

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO CON RIPIENO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - 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 ALLA NOCE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 30°C	g 1000
JOYPASTE NOCE	g 150

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.