



CIOCCOLATO PLASTICO

RICETTA BASE PER LA REALIZZAZIONE DI CIOCCOLATO PLASTICO AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 52%

GLUCOSIO

ZUCCHERO

ACQUA

g 1.000

g 300

g 120

g 80

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

CIOCCOLATO PLASTICO LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 30%

GLUCOSIO

ZUCCHERO

ACQUA

BURRO DI CACAO

g 1.000

g 300

g 120

g 80

g 50

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 25,5%

GLUCOSIO

ZUCCHERO

ACQUA

BURRO DI CACAO

g 1.000

g 300

g 120

g 80

g 100

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Passare in raffinatrice il cioccolato plastico fino a che la massa sia modellabile.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE