



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO AL LATTE CON ARANCIA E GRANELLA DI CROCCANTE

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%

GRANELLA DI CROCCANTE

CUBETTI DI ARANCIA CANDITA

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- g 15 Far aderire la granella di croccante ed i cubetti di arancia candita.
- g 15 Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE