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%	g 1000
GRANELLA DI CROCCANTE	g 15
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA	g 15

PREPARAZIONE

Temperare MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire la granella di croccante ed i cubetti di arancia candita.

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

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE