TAVOLETTA AL CIOCCOLATO BIANCO, PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 1000
PISTACCHIO INTERO SPEZZETTATO	g 15
FRUTTI ROSSI DISIDRATATI	g 15

PREPARAZIONE

Temperare SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34%, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire i pistacchi ed i frutti rossi disidratati.

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

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE