



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 68% CON ANACARDI E MIRTILLI ROSSI

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%

ANACARDI

MIRTILLI ROSSI ESSICCATI

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare SINFONIA FONDENTE 68%, versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli
- g 15 per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- g 15 Far aderire gli anacardi ed i mirtilli rossi.
- Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE