



## LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON CON DOPPIO RIPIENO TOFFEE NOCCIOLA E CIOCCOLATO BIANCO

DOSE PER 4 LINGOTTI IN STAMPO POLICARBONATO MARTELLATO "CHOCO LOG CURVY MA6102"

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA FONDENTE

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

#### PREPARAZIONE

- Q.B. -Spruzzare all'interno degli stampi di polycarbonato uno spray a base di polvere oro e lasciare asciugare bene.  
-Formare una camicia con Sinfonia fondente 68% temperato ed attendere la cristallizzazione.

### GANACHE MORBIDA AL TOFFEE NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

JOYCREAM BESAMEMUCHO

ACQUA

g 100

g 200

g 25

#### PREPARAZIONE

- Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere Toffeedor e miscelare bene, aggiungere joycream e miscelare bene.

### FARCITURA AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

#### PREPARAZIONE

- Q.B. -Fondere Chocosmart a 28-30°C

## COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee nocciola e successivamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato bianco fuso a 28-30°C (50 grammi), lasciando un piccolo spazio per la chiusura

-Mettere in raffreddamento a 15-16°C per circa 15 minuti

-Chiudere con Sinfonia fondente 68% temperato

## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE