



TAVOLETTA FONDENTE AL PEPERONCINO

PICCANTE TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 72% - TEMPERATO

PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

g 1000 Unire il peperoncino al cioccolato miscelando con una spatola senza inglobare aria.

g 2.5 Riempire lo stampo a forma di tavoletta e far vibrare per rimuovere le bolle d'aria.

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare cristallizzare a 10-15°C e smodellare.