



TAVOLETTA CHOCOBISCOTTO

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

- Q.B. Riempire uno stampo di policarbonato a forma di tavoletta con il cioccolato temperato.
- Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.
- Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

RIPIENO CHOCOBISCOTTO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C

GRANELLA DI BISCOTTO

PREPARAZIONE

- g 1000 Miscelare i due prodotti.
- g 120 Utilizzare a 28°C.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire la camicia di cioccolato con il ripieno, livellarlo e metterlo a cristallizzare.
- Chiudere la tavoletta con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.
- Attendere che la tavoletta sia totalmente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.