



TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE, MANDORLE E PEPE DI SZECHUAN

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

MANDORLE TOSTATE

PEPE DI SZECHUAN

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, aggiungere il pepe e miscelare bene.
- g 15 Versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- g 1 Far aderire le mandorle tostate.
- Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE