TAVOLETTA CROCCANTE FONDENTE AI FRUTTI ROSSI

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE SANTO DOMINGO 75% CON RIPIENO CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI - RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

CAMICIA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 600

PREPARAZIONE

Foderare degli stampi in policarbonato per tavolette con il cioccolato monorigine temperato cercando di formare una "camicia" sottile.

Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP FRUITS ROUGES	g 250
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 200

PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con l’aiuto di un sac a poche, farcire la camicia con il ripieno facendo vibrare continuamente la tavoletta.
Far cristallizzare a 15°C per pochi minuti e richiudere con il cioccolato temperato.
Lasciare cristallizzare 15°C fino a completo distacco dallo stampo, dopodichè smodellare.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato utilizzato per realizzare la camicia può essere sostituito con gli altri cioccolati fondenti della gamma SINFONIA o MINUETTO.