TAVOLETTA AL CARAMELLO E ALBICOCCHE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Decorare a piacere uno stampo per tavoletta con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO temperato e attendere la cristallizzazione.

Formare una camicia sottile con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.

RIPIENO

INGREDIENTI

ALBICOCCHE DISIDRATATE - A CUBETTI	Q.B.
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.

PREPARAZIONE

Appoggiare dentro alla tavoletta dei piccoli cubetti di albicocche disidratate.

Sciogliere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 29-30°C e riempire quasi completamente la camicia.

Porre in frigorifero per almeno 15 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre la tavoletta dal frigorifero e chiudere la camicia con SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% temperato.
Porre nuovamente in frigorifero per far cristallizzare.