



TAVOLETTA AL CAMELLO E ALBICOCHE

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

PREPARAZIONE

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

Q.B.

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

RIPIENO

INGREDIENTI

ALBICOCHE DISIDRATATE - A CUBETTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Q.B. Appoggiare dentro alla tavoletta dei piccoli cubetti di albicocche disidratate.

Q.B. 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.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE