



TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCCA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

g In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare all'interno dello stampo, con
g l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao rosso e far
g cristallizzare.
Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli
cerchi di burro di cacao arancione e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

INCLUSIONI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

CARAMELIZED ALMOND PIECES - ALMOND BRITTLE g
FRUTTA DISIDRATATA - ALBICOCCA HG-CESARIN Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Temperare il **Sinfonia Cioccolato Bianco** a 28.5°C, aggiungere il 5% di **Almond Brittle**

Versare negli appositi stampi di policarbonato, vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire l' **Albicocca HG** e le **Almond Brittle**.

RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE