

TAVOLETTA CROCCANTE MILK TROPICAL

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AL LATTE 38% CON RIPIENO CROCCANTE AL LATTE TROPICAL. RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA DI CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 600	Foderare degli stampi in policarbonato per tavolette con il cioccolato temperato cercando di
		formare una "camicia" sottile.
		Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP TROPICAL	g 250	Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 200	

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.

