



Gianduia tre colori

BIANCO:	-	-
MANDORLE BIANCHE		g250
ZUCCHERO A VELO		g225
RENO BIANCO 38/40		g200
BURRO DI CACAO		g 50
LATTE:	-	-
MANDORLE BIANCHE		g250
ZUCCHERO A VELO		g275
RENO LATTE 37/39		g250
FONDENTE:	-	-
MANDORLE BIANCHE		g125
NOCCIOLE TOSTATE		g125
ZUCCHERO A VELO		g250
RENO FONDENTE 36/38		g250

Mescolare e macinare finemente la frutta secca con lo zucchero, aggiungere il cioccolato previamente fuso a 40-45°C formando così tre masse di differenti colori, lasciare riposare almeno 4 ore queste masse, poi macinare ancora una volta. Stendere allo spessore di 8 millimetri ed assemblare con del burro di cacao fuso. Tagliare con "chitarra" dei rettangoli da 11 x 22 millimetri. Ricoprire con RENO FONDENTE 36/38 o 40/42 fino al bordo.

