



CIOCCOLATO PLASTICO

RICETTA BASE PER LA REALIZZAZIONE DI CIOCCOLATO PLASTICO AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 52%
GLUCOSIO
ZUCCHERO
ACQUA

g 1.000
g 300
g 120
g 80

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollire.
Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.
Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.
Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

CIOCCOLATO PLASTICO LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 30%
GLUCOSIO
ZUCCHERO
ACQUA
BURRO DI CACAO

g 1.000
g 300
g 120
g 80
g 50

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollire.
Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.
Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.
Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%

GLUCOSIO

ZUCCHERO

ACQUA

BURRO DI CACAO

g 1.000

g 300

g 120

g 80

g 100

PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

COMPOSIZIONE FINALE

Passare in raffinatrice il cioccolato plastico fino a che la massa sia modellabile.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE