



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 68% CON ANACARDI E MIRTILLI ROSSI

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



Step 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

ANACARDI

MIRTILLI ROSSI ESSICCATI

g 1000

g 15

g 15

PREPARAZIONE

Temperare SINFONIA FONDENTE 68%, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire gli anacardi ed i mirtilli rossi.

Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE