LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON DOPPIO RIPIENO TOFFEE ARACHIDE E CIOCCOLATO AL LATTE

Dosi per realizzare 4 lingotti con stampo in policarbonato "Choco Log Round MA6101" di Martellato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAMICIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO A 31°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - TEMPERATO A 28°C	Q.B.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO A 28°C	Q.B.

PREPARAZIONE

-Decorare lo stampo di policarbonato formando delle gocce di cioccolato Sinfonia latte 38% e cioccolato Sinfonia bianco temperati ed immediatamente spruzzarle con aria compressa formando un effetto sfumato

-Formare una camicia sottile con Sinfonia fondente 68% temperato ed attendere la cristallizzazione

GANACHE MORBIDA AL TOFFEE E ARACHIDE SALATA

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100
JOYCREAM NOCCIOLINA	g 200
ACQUA	g 20

PREPARAZIONE

-Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere TOFFEE D'OR e miscelare bene, aggiungere joycream e miscelare bene.

FARCITURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 200

PREPARAZIONE

Fondere Chocosmart a 28-30°C

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee arachide
Farcire nuovamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato latte fuso a 28-30°C (50 grammi), lasciando un piccolo spazio per la chiusura
Mettere in raffreddamento a 15-16°C per circa 15 minuti
Chiudere con Sinfonia fondente 68% temperato, lasciare cristallizzare e sformare