



## TAVOLETTA CHOCOBISCOTTO

TAVOLETTA DI CIOCCOLATO CON RIPIENO MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAMICIA ESTERNA

#### INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

Q.B. Riempire uno stampo di polycarbonato a forma di tavoletta con il cioccolato temperato.

Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.

Rimuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

### RIPIENO CHOCOBISCOTTO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - SCALDATO A 30°C

g 1000

GRANELLA DI BISCOTTO

g 120

#### PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti.

Utilizzare a 28°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la camicia di cioccolato con il ripieno, livellarlo e metterlo a cristallizzare.

Chiudere la tavoletta con il cioccolato temperato e mettere a cristallizzare.

Attendere che la tavoletta sia totalmente cristallizzata prima di rimuoverla dallo stampo.

