



TAVOLETTE MORBIDE

GUSTOSE TAVOLETTE CON INCLUSIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TAVOLETTA LIMONE E PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 40°C

COVERCREAM LIMONE

PISTACCHI INTERI TOSTATI

g 1000

g 700

g 700

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

TAVOLETTA CAMEL BISCOTTO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 40°C

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO

g 1000

g 700

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

TAVOLETTA BITTER CROCCANTE

INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 40°C

PASTA BITTER

CRUNCHY BEADS MIX

g 1000

g 700

g 700

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

TAVOLETTA COCONTY

INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 40°C

g 1000

JOYCREAM COCONTY

g 700

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

TAVOLETTA MANDORLA E NOCCIOLA

INGREDIENTI

NOBEL LATTE - FUSO A 40°C

g 1000

PRALINE AMANDE NOISETTE

g 700

MANDORLE TOSTATE

g 350

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

g 350

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

TAVOLETTA NOCCIOLINA

INGREDIENTI

NOBEL LATTE - FUSO A 40°C

g 1000

JOYCREAM NOCCIOLINA

g 700

PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO

Q.B.

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO

Q.B.

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere i tre cioccolati su tre fogli di triacetato separati.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le tavolette e farle aderire al cioccolato temperato dello stesso tipo.

Far cristallizzare e porzionare della misura desiderata.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE