



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO BIANCO, PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PISTACCHIO INTERO SPEZZETTATO

FRUTTI ROSSI DISIDRATATI

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34%, versare negli appositi stampi di polycarbonato e
- g 15 vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- g 15 Far aderire i pistacchi ed i frutti rossi disidratati.
- Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE