



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 76% AL PEPERONCINO

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76%

PEPERONCINO ESSICCATO IN POLVERE

PREPARAZIONE

g 1000

Temperare SINFONIA FONDENTE 76%, aggiungere il peperoncino e miscelare bene.

g 2.5

Versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

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



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE