

# 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



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

#### PREPARAZIONE

g 1000 Temperare SINFONIA FONDENTE 76%, aggiungere il peperoncino e miscelare bene.

g 2.5 Versare negli appositi stampi di policarbonato 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.

