

TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 72% MADAGASCAR CON NOCI DI MACADAMIA E GRANOLA

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







STEP 1

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% NOCI DI MACADAMIA GRANOLA

PREPARAZIONE

g 1000

g 15

g 15

Temperare MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria. Far aderire le noci di madacamia precedentemente tagliate a pezzetti, la granola e lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

