



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 75% SANTO DOMINGO CON ZENZERO E GRANELLA DI BISCOTTO

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

STEP 1

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

ZENZERO IN POLVERE

GRANELLA DI BISCOTTO

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%, aggiungere lo zenzero in polvere e
 - g 5 miscelare bene.
 - g 15 Versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- Far aderire la granella di biscotto e lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE