

LINGOTTO AL CIOCCOLATO CON DOPPIO RIPIENO TOFFEE ARACHIDE E CIOCCOLATO AL LATTE

DOSI PER REALIZZARE 4 LINGOTTI CON STAMPO IN POLICARBONATO "CHOCO LOG ROUND MAG 101" DI MARTELLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAMICIA FONDENTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---|------|--|
| SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - TEMPERATO A 31°C | Q.B. | -Decorare lo stampo di policarbonato formando delle gocce di cioccolato Sinfonia latte 38% e |
| SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - TEMPERATO A 28°C | Q.B. | cioccolato Sinfonia bianco temperati ed immediatamente spruzzarle con aria compressa |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO A 28°C | Q.B. | formando un effetto sfumato |
| | | -Formare una camicia sottile con Sinfonia fondente 68% temperato ed attendere la |
| | | cristallizzazione |
| | | |

GANACHE MORBIDA AL TOFFEE E ARACHIDE SALATA

| INGREDIENTI | PREPARAZIONE |
|---|---|
| TOFFEE D'OR CARAMEL JOYCREAM NOCCIOLINA ACQUA | -Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere TOFFEE D'OR e miscelare bene, aggiungere joycream e miscelare bene. |

FARCITURA AL CIOCCOLATO AL LATTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|-----------------------------|-------|------------------------------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE | g 200 | Fondere Chocosmart a 28-30°C |



COMPOSIZIONE FINALE

Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee arachide
Farcire nuovamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato latte fuso a 28-30°C (50 grammi), lasciando un piccolo spazio per la chiusura
Mettere in raffreddamento a 15-16°C per circa 15 minuti
Chiudere con Sinfonia fondente 68% temperato, lasciare cristallizzare e sformare

