

LINGOTTO AL CIOCCOLATO TOFFEE PISTACCHIO

DOSE PER 4 LINGOTTI IN STAMPO POLICARBONATO MARTELLATO "CHOCO LOG FLAT MA6100"

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







DOPPIA CAMICIA BIANCA E FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	Q.B.	-Decorare lo stampo di policarbonato spruzzandolo all'interno, ma su un solo lato di ogni
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	Q.B.	barretta, con spray alimentare color rame.
		-Formare una prima camicia molto sottile con Sinfonia bianco 34% temperato a 29°C ed
		attendere la cristallizzazione.
		-Formare una seconda camicia con Sinfonia fondente 68% temperato a 31°C ed attendere la
		cristallizzazione.

GANACHE MORBIDA AL TOFFEE PISTACCHIO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 100 -Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere TOFFEE D'O	OR e miscelare bene, aggiungere
JOYCREAM PISTACCHIO	g 200 JOYCREAM e miscelare bene.	
ACQUA	g 25	

FARCITURA AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO	Q.B.	-Fondere CHOCOSMART a 28-30°C



COMPOSIZIONE FINALE

- -Farcire ogni lingotto con un primo strato (60 grammi) di ganache morbida al toffee pistacchio e successivamente con un secondo strato di Chocosmart cioccolato 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.

