



## TAVOLETTE MORBIDE

GUSTOSE TAVOLETTE CON INCLUSIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TAVOLETTA LIMONE E PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 40°C

COVERCREAM LIMONE

PISTACCHI INTERI TOSTATI

g 1000

g 700

g 700

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

### TAVOLETTA CAMEL BISCOTTO

#### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 40°C

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO

g 1000

g 700

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

### TAVOLETTA BITTER CROCCANTE

#### INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 40°C

PASTA BITTER

CRUNCHY BEADS MIX

g 1000

g 700

g 700

#### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

## TAVOLETTA COCONTY

---

### INGREDIENTI

NOBEL BITTER - FUSO A 40°C	g 1000
JOYCREAM COCONTY	g 700

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

## TAVOLETTA MANDORLA E NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

NOBEL LATTE - FUSO A 40°C	g 1000
PRALINE AMANDE NOISETTE	g 700
MANDORLE TOSTATE	g 350
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	g 350

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

## TAVOLETTA NOCCIOLINA

---

### INGREDIENTI

NOBEL LATTE - FUSO A 40°C	g 1000
JOYCREAM NOCCIOLINA	g 700

### PREPARAZIONE

Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar cristallizzare.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - TEMPERATO	Q.B.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO	Q.B.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO	Q.B.

### PREPARAZIONE

Stendere i tre cioccolati su tre fogli di triacetato separati.

## COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le tavolette e farle aderire al cioccolato temperato dello stesso tipo.

Far cristallizzare e porzionare della misura desiderata.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE