TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE, MANDORLE E PEPE DI SZECHUAN

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 1000
MANDORLE TOSTATE	g 15
PEPE DI SZECHUAN	g 1

PREPARAZIONE

Temperare SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, aggiungere il pepe e miscelare bene.

Versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire le mandorle tostate.

Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.

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

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE