

# TAVOLETTA CROCCANTE FONDENTE ALLA FAVA DI TONKA

# TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 76% CON RIPIENO CROCCANTE ALLA FAVA DI TONKA - RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

### **CAMICIA DI CIOCCOLATO**

| INGREDIENTI                            |       | PREPARAZIONE   |
|--|-------|--|
| SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% | g 600 | Foderare degli stampi in policarbonato per tavolette con il cioccolato temperato cercando di formare |
|  |       | una "camicia" sottile.   |
|  |       | Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.  |

### RIPIENO CROCCANTE

| INGREDIENTI                         |       | PREPARAZIONE                          |
|-------------------------------------|-------|---------------------------------------|
| PRALIN DELICRISP NOIR               | g 250 | Fondere tutti gli ingredienti a 30°C. |
| CHOCOSMART CIOCCOLATO               | g 200 |                                       |
| FAVA DI TONKA GRATTUGIATA FINEMENTE | g 3   |                                       |

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Con l'aiuto di un sac a poche, farcire la camicia con il ripieno facendo vibrare continuamente la tavoletta. Far cristallizzare a 15°C per pochi minuti e richiudere con il cioccolato temperato.

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





# RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

# I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato utilizzato per realizzare la camicia può essere sostituito con gli altri cioccolati fondenti della gamma SINFONIA o MINUETTO.

