



TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCCA

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

PREPARAZIONE

- g In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao rosso e far cristallizzare.
- g Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao arancione e far cristallizzare.
- Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

INCLUSIONI ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

CARAMELIZED ALMOND PIECES - ALMOND BRITTLE

g

FRUTTA DISIDRATATA - ALBICOCCA HG-CESARIN

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Temperare il **Sinfonia Cioccolato Bianco** a 28.5°C, aggiungere il 5% di **Almond Brittle**

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

Far aderire l' **Albicocca HG** e le **Almond Brittle**.



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE