



## TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE E ARANCIA

### INCLUSIONI

---

### INGREDIENTI

CAMELIZED MACADAMIA PIECES	Q.B.
FRUTTA DISIDRATATA - ARANCIA HG 4X4	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Temperare il **Sinfonia Gianduia Fondente** a 27°C, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire l' **Arancia HG** e le **Caramelized Macadamia**.



### RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE