



TAVOLETTE MORBIDE

GUSTOSE TAVOLETTE CON INCLUSIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TAVOLETTA LIMONE E PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - FUSO A 40°C	g 1000
COVERCREAM LIMONE	g 700
PISTACCHI INTERI TOSTATI	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	g 1000
JOYCREAM CAMEL BISCOTTO	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	g 1000
PASTA BITTER	g 700
CRUNCHY BEADS MIX	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 BIANCO 31,50% - TEMPERATO	qb
RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO	qb
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - TEMPERATO	qb

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