



TAVOLETTA CROCCANTE MILK TROPICAL

Tavoletta di cioccolato al latte 38% con ripieno croccante al latte tropical.
Ricetta per 10 tavolette da 100 grammi.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAMICIA DI CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 600
-------------------------------	-------

PREPARAZIONE

Foderare degli stampi in polycarbonato per tavolette con il cioccolato temperato cercando di formare una "camicia" sottile.
Mettere a cristallizzare a 15°C per pochi minuti.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL	g 250
---------------------------	-------

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 200
-----------------------------	-------

PREPARAZIONE

Fondere tutti gli ingredienti a 30°C.

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.