



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 75% SANTO DOMINGO CON ZENZERO E GRANELLA DI BISCOTTO

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

Step 1

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 1000
ZENZERO IN POLVERE	g 5
GRANELLA DI BISCOTTO	g 15

PREPARAZIONE

Temperare MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%, aggiungere lo zenzero in polvere e miscelare bene.

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

Far aderire la granella di biscotto e lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE