



TAVOLETTA FONDENTE AL PEPERONCINO

PICCANTE TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA DI CIOCCOLATO E PEPERONCINO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 72% - TEMPERATO

PEPERONCINO IN POLVERE

g 1000

g 2.5

PREPARAZIONE

Unire il peperoncino al cioccolato miscelando con una spatola senza inglobare aria.

Riempire lo stampo a forma di tavoletta e far vibrare per rimuovere le bolle d'aria.

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare cristallizzare a 10-15°C e smodellare.