



## 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

##### PREPARAZIONE

g 1000

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

g 2.5

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.