



TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE, MANDORLE E PEPE DI SZECHUAN

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

STEP 1

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

MANDORLE TOSTATE

PEPE DI SZECHUAN

PREPARAZIONE

g 1000

Temperare SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, aggiungere il pepe e miscelare bene.

g 15

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

g 1

Far aderire le mandorle tostate.

Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE