



# TAVOLETTE MORBIDE

chef Livello intermedio

GUSTOSE TAVOLETTE CON INCLUSIONI

## TAVOLETTA LIMONE E PISTACCHIO

### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - fuso a 40°C

COVERCREAM LIMONE

pistacchi interi tostati

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar

700g cristallizzare.

700g

## TAVOLETTA CARAMEL BISCOTTO

### INGREDIENTI

NOBEL BIANCO - fuso a 40°C

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar

700g cristallizzare.

## TAVOLETTA BITTER CROCCANTE

### INGREDIENTI

NOBEL BITTER - fuso a 40°C

PASTA BITTER

CRUNCHY BEADS MIX

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar

700g cristallizzare.

700g

## TAVOLETTA COCONUT

---

### INGREDIENTI

NOBEL BITTER - fuso a 40°C  
JOYCREAM COCONUT

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar 700g cristallizzare.

## TAVOLETTA MANDORLA E NOCCIOLA

---

### INGREDIENTI

NOBEL LATTE - fuso a 40°C  
PRALINE AMANDE NOISETTE  
mandorle tostate  
NOCCIOLE INTERE TOSTATE

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar 700g cristallizzare.  
350g  
350g

## TAVOLETTA NOCCIOLINA

---

### INGREDIENTI

NOBEL LATTE - fuso a 40°C  
JOYCREAM NOCCIOLINA

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare insieme tutti gli ingredienti e colare negli appositi stampi, lasciar 700g cristallizzare.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - temperato  
RENO CONCERTO LATTE 34% - temperato  
RENO CONCERTO FONDENTE 58% - temperato

### PREPARAZIONE

qb Stendere i tre cioccolati su tre fogli di triacetato separati.  
qb  
qb

## Composizione finale

---

Sformare le tavolette e farle aderire al cioccolato temperato dello stesso tipo.  
Far cristallizzare e porzionare della misura desiderata.