



TAVOLETTE MORBIDE

👤 Livello intermedio

GUSTOSE TAVOLETTE CON INCLUSIONI

TAVOLETTA LIMONE E PISTACCHIO

NOBEL BIANCO - fuso a 40°C

COVERCREAM LIMONE

pistacchi interi tostati

1000g

700g

700g

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

TAVOLETTA CAMEL BISCOTTO

NOBEL BIANCO - fuso a 40°C

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO

1000g

700g

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

TAVOLETTA BITTER CROCCANTE

NOBEL BITTER - fuso a 40°C

PASTA BITTER

CRUNCHY BEADS MIX

1000g

700g

700g

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

TAVOLETTA COCONTY

NOBEL BITTER - fuso a 40°C

JOYCREAM COCONTY

1000g

700g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

TAVOLETTA MANDORLA E NOCCIOLA

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

1000g
700g
350g
350g

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

TAVOLETTA NOCCIOLINA

NOBEL LATTE - fuso a 40°C
JOYCREAM NOCCIOLINA

1000g
700g

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

COPERTURA E DECORAZIONE

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

qb
qb
qb

Stendere i tre cioccolati su tre fogli di triacetato separati.

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.