



TAVOLETTE MORBIDE

👤 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 CAMEL BISCOTTO

INGREDIENTI

[NOBEL BIANCO](#) - fuso a 40°C

[JOYCREAM CAMEL 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 COCONTY

INGREDIENTI

NOBEL BITTER - fuso a 40°C

JOYCREAM COCONTY

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.