



TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE E ARANCIA

chef Livello intermedio

Composizione finale

Temperare il **Sinfonia Gianduia Fondente** a 27°C, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Far aderire l' **Arancia HG** e le **Caramelized Macadamia**.



RICETTA CREATA DA:
Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere