

TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE E ARANCIA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

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**.