

TAVOLETTA GIANDUIA FONDENTE E ARANCIA

☐ 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