



# 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**.