

# TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCCA

□ Livello intermedio

### **CAMICIA ESTERNA**

#### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - COLORATO ROSSO,
TEMPERATO A 28°C
BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE,
TEMPERATO A 28°C
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

#### **PREPARAZIONE**

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao rosso e far cristallizzare.

Spruzzare all'interno dello stampo, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, dei piccoli cerchi di burro di cacao arancione e far cristallizzare. Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.

## **Composizione finale**

Temperare il **Sinfonia Cioccolato Bianco** a 28.5°C, aggiungere il 5% di **Almond Brittle** 

Versare negli appositi stampi di policarbonato, vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria. Far aderire l' **Albicocca HG** e le **Almond Brittle**.



## **RICETTA CREATA DA:**

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE