



# TAVOLETTA CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCCA

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## CAMICIA ESTERNA

**BURRO DI CACAO** - COLORATO ROSSO,  
TEMPERATO A 28°C

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

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**.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.