

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.