



CIOCCOLATA IN TAZZA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello base

Bevanda dolce a base di cioccolato.



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

CIOCCOLATO FONDENTE 76%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
76%

latte intero

60-80g

100g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

Vedi sotto il processo di preparazione.

CIOCCOLATO FONDENTE 68%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
68%

latte intero

70-80g

100g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

Vedi sotto il processo di preparazione.

CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
56%

In alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

In alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

latte intero

80-100g

100g

Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.

Vedi sotto il processo di preparazione.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CIOCCOLATO LATTE 38% E LACTEE CAMEL

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	100-120g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38% e lactee caramel. Vedi sotto il processo di preparazione.
In alternativa RENO CONCERTO LACTEE CAMEL latte intero	100g	

GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	90-100g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente. Vedi sotto il processo di preparazione.
latte intero	100g	

COMPOSIZIONE FINALE

- Portare ad ebollizione il latte.
- Aggiungere il cioccolato e miscelare bene.
- Servire.



Extraordinary
made simple.