



# CIOCCOLATA IN TAZZA (RICETTE DI BASE)

👤 Livello base

Bevanda dolce a base di cioccolato.

## CIOCCOLATO FONDENTE 76%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

latte intero

### PREPARAZIONE

60-80g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

## CIOCCOLATO FONDENTE 68%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

latte intero

### PREPARAZIONE

70-80g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

## CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

latte intero

### PREPARAZIONE

80-100g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.

Vedi sotto il processo di preparazione.

100g

## CIOCCOLATO LATTE 38% E LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

latte intero

### PREPARAZIONE

100-120g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38% e lactee caramel.

Vedi sotto il processo di preparazione.

100g

## GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

latte intero

### PREPARAZIONE

90-100g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia fondente.

100g Vedi sotto il processo di preparazione.

## Composizione finale

---

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



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE