



CIOCCOLATA IN TAZZA (RICETTE DI BASE)

chef 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 CREATATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIEIRE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE