

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.

CIOCCOLATO LATTE 38% E LACTEE CARAMEL

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GIANDUIA FONDENTE

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

COMPOSIZIONE FINALE

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