

TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE E CARAMELLO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO, TEMPERATO A 28°C	qb
BURRO DI CACAO - COLORATO ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C	
BURRO DI CACAO - COLORATO ORO, TEMPERATO A 28°C	qb
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	qb

In uno stampo di policarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.
Spruzzare ¼ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.
Spruzzare tutto lo stampo con il burro di cacao rosso, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Per ultimo lo stampo con il burro di cacao bianco, pulire gli eccessi e far cristallizzare.
Temperare il Sinfonia cioccolato fondente 68% a 31°C,
Riempire uno stampo di policarbonato a forma di tavoletta con il cioccolato temperato.
Sbattere lo stampo in modo da rimuovere bolle d'aria e capovolgere per rimuovere il cioccolato in eccesso.
R???imuovere gli eccessi e porre a cristallizzare.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la camicia di cioccolato con il Toffedor salty caramel, livellarlo e metterlo a cristallizzare per qualche minuto in frigorifero.
Chiudere la tavoletta con il cioccolato temperato e nel mentre sulla superfice mettere le Almond brittle, successivamente mettere a cristallizzare.

irca GROUP Extraordinary made simple.