



TAVOLETTA CIOCCOLATO FONDENTE E CAMELLO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

CAMICIA ESTERNA

BURRO DI CACAO - COLORATO NERO,
TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO
ARANCIONE, TEMPERATO A 28°C

BURRO DI CACAO - COLORATO ORO,
TEMPERATO A 28°C

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE
68%

qb

In uno stampo di polycarbonato refrigerato a 18°C, realizzare dei puntini di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino, pulire gli eccessi e far precristallizzare.

qb

Spruzzare $\frac{1}{4}$ dello stampo con il burro di cacao oro, con l'ausilio di un compressore e un aerografo, successivamente e far cristallizzare.

qb

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 polycarbonato 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.

Rimuovere 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 superficie mettere le Almond brittle, successivamente mettere a cristallizzare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.