



CIOCCOLATO PLASTICO

🏠 Livello base

RICETTA BASE PER LA REALIZZAZIONE DI CIOCCOLATO PLASTICO AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO

CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 52%

GLUCOSIO

zucchero

acqua

PREPARAZIONE

- 1.000g -Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.
- 300g -Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.
- 120g -Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a
- 80g contatto.
- Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

CIOCCOLATO PLASTICO LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 30%

GLUCOSIO

zucchero

acqua

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

- 1.000g -Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.
- 300g -Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.
- 120g -Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a
- 80g contatto.
- 50g -Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%

GLUCOSIO

zucchero

acqua

BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

1.000g -Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

300g -Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

120g -Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a
80g contatto.

100g -Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

Composizione finale

Passare in raffinatrice il cioccolato plastico fino a che la massa sia modellabile.