



# CIOCCOLATO PLASTICO

🏠 Livello base

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

## CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

RENO CONCERTO FONDENTE 52%

GLUCOSIO

zucchero

acqua

1.000g

300g

120g

80g

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

## CIOCCOLATO PLASTICO LATTE

RENO CONCERTO LATTE 30%

GLUCOSIO

zucchero

acqua

BURRO DI CACAO

1.000g

300g

120g

80g

50g

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

## CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%

GLUCOSIO

zucchero

acqua

BURRO DI CACAO

1.000g

300g

120g

80g

100g

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary  
made simple.