

CIOCCOLATO PLASTICO

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

80a 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

80a contatto.

50a Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%

GLUCOSIO

zucchero
acqua

BURRO DI CACAO

1.000g
7REPARAZIONE

PREPARAZIONE

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.

Composizione finale

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