



## TAVOLETTA PURA NOCCIOLA

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### STEP 1

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

#### PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO e versare negli appositi stampi di policarbonato,  
g 15 vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.  
Far aderire le NOCCIOLE INTERE TOSTATE.  
Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE