



cremini al latte e fondente

---

GANACHE FONDENTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 800
NOBEL BITTER	g 200

Fondere con forno a microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO e NOBEL BITTER a 35°C, miscelare delicatamente e versare il composto ottenuto in stampi con altezza superiore a 2 centimetri formando uno strato di 0.7-0.8 centimetri. Lasciar raffreddare a 10-15°C.

---

GANACHE AL LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE	g 800
NOBEL LATTE	g 200

Fondere con forno a microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE e NOBEL LATTE a 35°C, miscelare delicatamente e versare il composto ottenuto sopra lo strato di fondente precedentemente colato, formando uno altro strato della stessa altezza (0.7-0.8 centimetri). Lasciar raffreddare a 10-15°C dopodichè tagliare con “chitarra” o coltellino nella dimensione desiderata. Si consiglia di pesare le due ganache che vengono versate negli stampi in modo di ottenere due strati della stessa altezza.