



irca

Linea cioccolati "excellence"

RENO



graffioni fondenti al peperoncino

GANACHE AL PEPERONCINO

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 1.000

Peperoncino macinato

g 2,5-3

Fondere con forno a microonde CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE a 35°C, aggiungere il peperoncino macinato e miscelare delicatamente. Riempire delle boule di cioccolato fondente con il composto preparato e chiuderle con RENO FONDENTE 36/38 temperato. Tuffare le boule in RENO FONDENTE 36/38 temperato, appoggiarle sull'apposita griglia o su di un setaccio e dopo qualche secondo rotolarle ottenendo l'effetto "graffiato".