



irca

Linea cioccolati "excellence"

CIOCCOLATI MONORIGINE



Tavoletta alla noce croccante

- RIPIENO ALLA NOCE CROCCANTE:

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	g 1.000
------------------------------	---------

JOYPASTE NOCE	g 150
---------------	-------

Fondere CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO a 30-32°C ed aggiungere JOYPASTE NOCE.

PROCEDIMENTO:

foderare degli stampi per tavolette in policarbonato con cioccolato monorigine NOIR EQUATEUR 60% temperato formando una "camicia" sottile e far cristallizzare. Farcire con il ripieno alla noce croccante e far cristallizzare. Richiudere con cioccolato monorigine NOIR EQUATEUR 60% temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.