



irca

Linea cioccolati "excellence"

CIOCCOLATI MONORIGINE



Tavoletta Chocobiscotto

- RIPIENO CHOCOBISCOTTO:

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 1.000
GRANELLA DI BISCOTTO	g 100-120

Fondere CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30-32°C ed aggiungere GRANELLA DI BISCOTTO.

PROCEDIMENTO:

foderare degli stampi per tavolette in policarbonato con cioccolato monorigine LAIT MADAGASCAR 38% temperato formando una "camicia" sottile e far cristallizzare. Farcire con il Ripieno Chocobiscotto e far cristallizzare. Richiudere con cioccolato monorigine LAIT MADAGASCAR 38% temperato. Lasciare raffreddare a 10-15°C e smodellare.