



## CIOCCOLATO PLASTICO

RICETTA BASE PER LA REALIZZAZIONE DI CIOCCOLATO PLASTICO AL CIOCCOLATO FONDENTE, LATTE E BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CIOCCOLATO PLASTICO FONDENTE

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 52%  
GLUCOSIO  
ZUCCHERO  
ACQUA

g 1.000  
g 300  
g 120  
g 80

#### PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.  
Aggiungere il cioccolato ed emulsionare.  
Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.  
Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

### CIOCCOLATO PLASTICO LATTE

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 30%  
GLUCOSIO  
ZUCCHERO  
ACQUA  
BURRO DI CACAO

g 1.000  
g 300  
g 120  
g 80  
g 50

#### PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.  
Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.  
Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.  
Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 25,50%

GLUCOSIO

ZUCCHERO

ACQUA

BURRO DI CACAO

g 1.000

g 300

g 120

g 80

g 100

### PREPARAZIONE

Portare acqua, GLUCOSIO e zucchero a bollore.

Aggiungere il cioccolato e BURRO DI CACAO ed emulsionare.

Stendere il composto su di una teglia e coprire con pellicola alimentare a contatto.

Lasciar solidificare a temperatura ambiente.

### COMPOSIZIONE FINALE

Passare in raffinatrice il cioccolato plastico fino a che la massa sia modellabile.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE