



## TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 76% AL PEPERONCINO

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### STEP 1

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

PEPERONCINO ESSICCATO IN POLVERE

#### PREPARAZIONE

g 1000

Temperare SINFONIA FONDENTE 76%, aggiungere il peperoncino e miscelare bene.

g 2.5

Versare negli appositi stampi di polycarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.

Lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



#### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE