



TAVOLETTA AL CIOCCOLATO FONDENTE 72% MADAGASCAR CON NOCI DI MACADAMIA E GRANOLA

RICETTA PER 10 TAVOLETTE DA 100 GRAMMI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

NOCI DI MACADAMIA

GRANOLA

PREPARAZIONE

- g 1000 Temperare MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%, versare negli appositi stampi di policarbonato e vibrarli per qualche secondo in modo tale da eliminare eventuali bolle d'aria.
- g 15
- g 15 Far aderire le noci di madacamia precedentemente tagliate a pezzetti, la granola e lasciare cristallizzare a 15°C fino a completo distacco, dopodichè smodellare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE