

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE torta

PIASTRINA DI CIOCCOLATO E MIELINA

CREMA GIANDUIELLA EXTRA

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO
FONDENTE BLACK EDITION



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE torta

SOMMINISTRAZIONE -7° / -8°C STOCCAGGIO -18°C

SEMIFREDDO CIOCCOLATO FONDENTE BLACK EDITION

Ingredienti:

- 600 g panna fresca 35% m.g.
- 400 g latte intero liquido
- 400 g Pronto Cioccolato Black Edition cod. 2677

Procedimento: pesare e miscelare tutti gli ingredienti nella bastardella della planetaria, abbattere per 2 minuti, e infine montare in planetaria a media velocità.

CUORE DI GIANDUJA CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti:

- 230 g Crema Gianduiella Extra cod. 2793
- 100 g Cioccolato del gelatiere in gocce cod. 4003

Procedimento: pesare e miscelare tutti gli ingredienti con una spatola di gomma morbida.

MONTAGGIO DEL DOLCE (per 16 semisfere da Ø10 cm)

Procedimento: colmare uno stampo a sfera stratificando con semifreddo fondente al Black Edition e gocce di Cioccolato del Gelatiere fondente cod. 4003. Miscelate il tutto con crema Giandujella Extra cod. 2793 per creare un cuore morbido di gianduja. Richiudere con biscotto al cioccolato e glassare con Giandujella Extra cod. 2793. Decorare infine con fili di mielina e piastrine di cioccolato marmorizzate a piacere.

INGREDIENTISTICA UTILIZZATA

cod. 2677 CIOCCOLATO BLACK EDITION
cod. 2793 CREMA GIANDUIELLA EXTRA
cod. 4003 CIOCCOLATO DEL GELATIERE IN GOCCE
Panna fresca 35% m.g.
Latte intero liquido
Mielina
Biscotto al cioccolato