

Cremino al Ruby



DOSI PER UN QUADRO 38 X38cm - H 2 cm

- 1000 g di cioccolato Alunga
- 500 g di pasta nocciola
- 1000 g di cioccolato Ruby
- 500 g di pasta di mandorle pura

Mescolare la pasta nocciola a temperatura ambiente (18/22°C) con il cioccolato temperato, per ottenere una miscela con una temperatura di 25 gradi. Posizionare il primo quadro alto 5 mm su un foglio da chitarra e versare metà pesata del cremino al latte, far cristallizzare.

Mettere sopra il quadro alto 1 cm e colare il cremino al cioccolato Ruby, realizzato mescolando il cioccolato temperato con la pasta di mandorle.

Infine, mettere un quadro alto 5 mm, far cristallizzare e colare l'ultimo strato di cremino. Far cristallizzare per 12 ore a 15°C.

Prima di tagliarlo alla chitarra riportare il cremino a temperatura ambiente.