

# CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO

Scheda tecnica di Angelino-Catella Valerio Chef ristoratore pasticciere

RICETTA: pasticceria/cioccolateria      TIPO: intrnaz./francese      APPLICAZIONE: decoraz.

FOOD COST/resa: NC      CALORIE/100g: NC      RESA: 740g

FOOD COST/porz: NC      CALORIE/porz: NC      PESO PORZ: NC

## INGREDIENTI:

a) cioccolato avorio (o colorata)	500g	b) glucosio	200g
c) sciroppo z. 30Bé	40g		

## PROCEDIMENTO:

x sciroppo bollire 50 acqua con 85 zucchero  
Scaldare B+C ed unire A sciogliendovelo dentro.

## NOTE: