

## **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: