

BIANCA BIO

Ciocolata in tazza

Resa: 8 ciocolate; 160g per tazza

CIOCCOLATO BIANCO BIOLOGICO AGOSTONI

COMPONENTI

MISCELA

INGREDIENTI

450 g **Ciocolato Bianco
Biologico Agostoni Cod. 6852**
27 g amido di mais
1,5 g sale
q.b. vaniglia

PROCEDIMENTO

Mettere il cioccolato 15 min in abbattitore o freezer poi metterlo nel cutter e man mano aggiungere tutti gli ingredienti in polvere. Massima velocità per 15 secondi, miscelare gli ingredienti e una volta che sono ben sminuzzati la miscela è pronta per essere cotta.

COTTURA

91 g latte intero
69 g miscela

Versare il latte in un pentolino e subito dopo la miscela, con una frusta miscelare per evitare che si caramellizzi sul fondo e arrivata ad ebollizione la ciocolata è pronta. Versare in tazza e decorare a piacere.



CIOCCOLATO BIANCO BIOLOGICO

Grande personalità, caratterizzata dall'altissima presenza di latte intero biologico e dal profumo irresistibile della vaniglia naturale proveniente da agricoltura biologica del Madagascar, visibilmente percepibile in polvere.

BIANCA BIO

Cioccolata in tazza

.....
CIOCCOLATO BIANCO BIOLOGICO AGOSTONI
.....



.....
AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946
.....

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY