

Animaletti di cioccolato

Difficoltà alta

180 minuti

Ingredienti

400 g	Cioccolato (fondente, al latte o bianco) a seconda degli stampi
Qualche goccia	Coloranti alimentari liposolubili

Procedimento



1. Temperate i cioccolati secondo ricetta, rispettando le temperature indicate. Coloratene piccole quantità con poche gocce di coloranti alimentari liposolubili.



2. Spennellate e decorate gli stampi con i cioccolati colorati per ottenere le decorazioni desiderate. Lasciate raffreddare ed indurire.



3. Versate il cioccolato in una delle metà dello stampo, chiuderlo subito con l'altra parte, facendo attenzione che i bordi combacino bene.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



4. Incominciate a roteare lo stampo tenendolo ben chiuso per distribuire in maniera uniforme il cioccolato alle pareti. Lasciate riposare. Per velocizzare il processo di cristallizzazione del cioccolato, mettere lo stampo a raffreddare il frigorifero per circa 15min. Staccate delicatamente gli stampi.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED