

Cioccolatini

Difficoltà alta

120 minuti

Ingredienti x 2 stampi circa (1 dose di ganache)

- **500 g** Cioccolato temperato fondente
- **500 g** Cioccolato temperato bianco
- **350 g** Ganache al cioccolato al latte (vedi ricetta)
- **350 g** Ganache al cioccolato bianco (vedi ricetta)
- **350 g** Ganache al caffè (vedi ricetta)

Procedimento



1. Temperate i cioccolati secondo ricetta, rispettando le temperature indicate. Versatene una parte nello stampo per cioccolatini distribuendolo bene con una spatola.



2. Attendete qualche secondo e svuotate gli eccessi, creando un guscio abbastanza sottile. Fate asciugare per circa 10 minuti.

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



3. Utilizzando una sac a poche, riempite i cioccolatini con la ganache prescelta. Lasciate asciugare alcune ore.



4. Versate un altro strato sottilissimo di cioccolato temperato e fate attenzione a livellarlo bene per non creare eccessi. Fate asciugare per 30 minuti circa e girate lo stampo per staccare i cioccolatini.

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