



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 svotate gli eccessi, creando un guscio abbastanza sottile. Fate asciugare per circa 10 minuti.



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.