

Empedrado



Receta

Ingredientes

Belcolade Blanc Selection
 Pistachos

Belcolade Lait Selection
 Avellanas

Belcolade Noir Selection J
 Almendras

Cantidad Método

1.000 g.
 650 g.

1.000 g.
 650 g.

1.000 g.
 650 g.

- Tostar los frutos secos y dejar enfriar.
- Atemperar la cobertura escogida a la temperatura indicada.
- Añadir el fruto seco y mezclar.
- Verter la mezcla en una lata sobre papel sulfurizado.
- Extender y golpear para unificar grosor.
- Dejar cristalizar y romper trozos en forma irregular.

NOTA: para obtener un resultado superior podemos utilizar fruto seco caramelizado.