



GLASSATURA DELLA FRUTTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

Cioccolato Fondente
Cioccolato Bianco
Farina di Cocco
Farina di Pistacchi
Granella di Nocciole
Fragole medie
Spicchi d'Arance
Spicchi di Clementini
Phisalis
Kiwi verdi
Frutti di bosco
Mandarini Cinesi (kumquat)

Procedimento

Lavare e asciugare la frutta, pulirla e tenerla da parte.
Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, facendo attenzione alla temperatura.
Passare i pezzi di frutta nel cioccolato, scolarli e adagiarli su della carta da forno.
Far raffreddare la cioccolata. Delicatamente staccare la frutta glassata,

rimuovendo la cioccolata in eccesso.

Creare una composizione in un piatto di portata. Possiamo utilizzarla anche per decorare delle monoporzioni dolci.