

Tavolette di cioccolato ai pistacchi

circa 8 porzioni



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Ingredienti:**

100 g di cioccolato fondente
di mulino a vaniglia
40 g di pistacchi

1 Preliminari:

Preparare della carta da forno.

2 Preparare:

Tagliare il cioccolato a scaglie. Scioglierne 70 g a bagnomaria, fino a raggiungere una temperatura di 42°C. Aggiungere il cioccolato rimanente e far raffreddare la terrina in acqua fredda. Mescolare di tanto in tanto, fino a far scendere la temperatura del cioccolato a ca. 27-28°C. Rimettere la terrina nell'acqua calda e riscaldare a 32-33°C. Aggiungere al cioccolato un po' di vaniglia dal macinino. Versare sulla carta da forno 8 rettangoli di uguali dimensioni, ca. 12x15 cm, e stendere bene. Cospargere con i pistacchi e lasciar riposare in un luogo fresco.

Consiglio

- La temperatura finale per il cioccolato al latte è di 31-32°C e per il cioccolato bianco di 30-31°C.