



*Michele Ghisolfi*  
*chef pasticciere cake designer*

## **SWEET DREAM**

**bollire                    350 gr. panna**

**al mixer, versare progressivamente su:**

**600 gr. copertura al latte**

**100 gr. burro di cacao**

**150 gr. gianduia nocciola**

**125 gr. burro fresco**

**35 gr. trimolina**

**lasciare raffreddare fino a 30° e aggiungere 100 gr. di pepite di cioccolato fondente.**

**Colare il composto in un quadro di 8mm. di spessore posato su di un foglio di carta da forno precedentemente spennellato di copertura al latte.**

**Tamburellare e indurire x 12 ore a 17° e a 60% di umidità'.**

**Ricoprire con uno strato sottile di copertura al latte temperato.**

**Non appena rappresa tagliare alla chitarra e rivestire di cioccolato al latte.**

**Decorazione palet d'or**