



Ciocolatini alla menta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolci - piccole dolcette - glucosio

Ingredienti

Menta fresca g 15, Panna fresca g 100, Zucchero invertito o glucosio in polvere g 20
Cioccolato fondente o al latte (io l'ho usato bianco) g 125, Burro a pomata g 15, cioccolato per copertura

La sera prima mettere in infusione la menta nella panna. Il giorno dopo fare un decotto con l'infusione creata precedentemente e passare al setaccio. Riportare sul fuoco, aggiungere lo zucchero invertito portare a 90° e versare sul cioccolato tritato. Quando il composto raggiunge una temperatura di 35° circa aggiungere il burro a pomata. Versare il composto nello stampo, lasciare cristallizzare e tagliare in rettangoli. Glassare con cioccolato.

eCucinando.it