LIQUORINO AL COINTREAU



CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

DOBLA - TRUFFLE SHELL DARK

Q.B.

LIQUORINO AL COINTREAU

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000	Portare acqua e zucchero a 106°C, far raffreddare leggermente e aggiungere il liquore già
ACQUA	g 300	miscelato con l'alcool puro.
COINTREAU	g 325	Far raffreddare e dressare all'interno del Truffle Shell Dobla
ALCOOL PURO	g 65	

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi all'riempimento della Truffle Shell DOBLA mettendo all'interno della boule dell'arancia hg 4x4 CESARIN e arrivare a filo della Truffle con il liquorino.

Una volta fatto cristallizzare il liquorino andare a ricoprire con un cioccolato a scelta la Truffle Shell e successivamente passarlo nel cacao.

RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

