



GRAFFIONI FONDENTI AL PEPERONCINO

PICCANTI GRAFFIONI AL CIOCCOLATO FONDENTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE AL PEPERONCINO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 30°C

g 1.000

PEPERONCINO DI CAYENNA

g 2,5-3

PREPARAZIONE

Unire il peperoncino macinato al CHOCOSMART CIOCCOLATO e miscelare delicatamente.

Utilizzare a 28°C.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - TEMPERATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire delle boules di cioccolato fondente con il ripieno al peperoncino e porre a cristallizzare.

Chiudere le boules con il cioccolato temperato.

Coprirle con ulteriore cioccolato temperato, appoggiarle sull'apposita griglia o su di un setaccio e dopo qualche secondo rotolarle ottenendo l'effetto "graffiato".

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

I TRUFFLE SHELL DARK DOBLA si adattano perfettamente a questa ricetta.