GRAFFIONI FONDENTI ALLA NOCCIOLA

Riempire delle boule di cioccolato fondente con NOCCIOLATA BIANCA e della GRANELLA DI NOCCIOLA o delle NOCCIOLE INTERE e chiuderle con RENO FONDENTE 64% - 41/43 temperato.
Tuffare le boule nello stesso cioccolato temperato, appoggiarle sull'apposita griglia o su di un setaccio e dopo qualche secondo rotolarle ottenendo l'effetto "graffiato".