



TRUFFLE AL CIOCCOLATO AL LATTE

TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE

RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 800

PREPARAZIONE

Montare CHOCOSMART in planetaria con foglia per 2-3 minuti.

In alternativa è anche possibile fondere chocosmart a 30°C.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con il ripieno al cioccolato al latte.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato .

Rotolare le boule nelle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE facendole aderire bene.

Lasciare cristallizzare.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato può essere sostituito con la linea NOBEL.

In questo caso, utilizzare NOBEL BIANCO sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BIANCO fuso a 35°C.