



## TRUFFLE ALL'ARANCIA

TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO CON RIPIENO MORBIDO ALL'ARANCIA - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE

### RIPIENO ALL'ARANCIA

---

#### INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 800

JOYPASTE ARANCIA

g 120

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità.

Aggiungere JOYPASTE ARANCIA e miscelare bene.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con il ripieno all'arancia.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato.

Decorare con DOBLA CURLS ORANGE e lasciar 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.