



TRUFFLE CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 600

TOFFEE D'OR CAMEL

g 200

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 LATTE 38%

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la boule per $\frac{1}{4}$ con TOFFEE D'OR CAMEL.

Finire la farcitura dei DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con CHOCOSMART.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

Decorare la superficie con DOBLA CURLS CAMEL 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 LATTE sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL LATTE fuso a 35°C.