TRUFFLE CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

RIPIENO AL CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 800
OLIO ESSENZIALE D'ARANCIA	Q.B.
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare CHOCOSMART e l'essenza in planetaria con foglia per 2-3 minuti.

In alternativa è anche possibile fondere CHOCOSMART a 30°C, aggiungere l'olio essenziale e miscelare.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule un cubetto di arancia candita.
Finire la farcitura dei truffle shell con il ripieno all'arancia.
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 un DOBLA DAISY 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.