



TRUFFLE ALLO ZABAIONE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO ALLO ZABAIONE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

RIPIENO ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE	g 800
PASTA ZABAIONE	g 120

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità.
Aggiungere PASTA ZABAIONE e miscelare bene.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	Q.B.
----------------------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO	Q.B.
--------------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il truffle shell con il ripieno allo zabaione.

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

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

Decorare rotolando la boule nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO e 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 LATTE sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL LATTE fuso a 35°C.