



TRUFFLE AL CARMELLO

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

RIPIENO AL CARMELLO

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 800

JOYPASTE CARMEL

g 100

PREPARAZIONE

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

Aggiungere JOYPASTE CARMEL e miscelare bene.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con il ripieno al caramello.

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 SPRINKLE HEARTS RED.

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.