



TRUFFLE GIANDUIA E MERINGA

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO GIANDUIA E PEZZETTI DI MERINGA- DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

RIPIENO GIANDUIA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA EXTREME	g 800
GRANELLA DI MERINGA	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	Q.B.
--	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI MERINGA	Q.B.
---------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 granelli di meringa.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con NOCCIOLATA EXTREME.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

Decorare con granella di meringa 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 BITTER sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BITTER fuso a 35°C.