



TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E PEZZETTI DI CROCCANTE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

RIPIENO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

g 800

GRANELLA DI CROCCANTE

Q.B.

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 EXTRA FONDENTE 56%

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 pezzetti di GRANELLA DI CROCCANTE.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al cioccolato bianco.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

Decorare rotolando la boule nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE 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.