



TRUFFLE AL CAFFÈ

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO AL CAFFÈ - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

RIPIENO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 800

JOYPASTE CAFFÈ'

g 80

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per 2-3 minuti.

Aggiungere JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CAFFÈ IN POLVERE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al caffè.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

Decorare la superficie con la polvere di caffè.

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.