



## 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 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.