



TRUFFLE LATTE E BISCOTTI

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

RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE | g 800 |
| GRANELLA DI BISCOTTO | Q.B. |

COPERTURA

INGREDIENTI

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

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|------|
| GRANELLA DI BISCOTTO | Q.B. |
|----------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 pezzetti di GRANELLA DI BISCOTTO.
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al cioccolato al latte.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.
Decorare con GRANELLA DI BISCOTTO 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.