



TRUFFLE AL CAFFÈ

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO AL CAFFÈ. DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK.
RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021.

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 e con BAT (pipistrello) di DOBLA.

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.