



TRUFFLE AL CIOCCOLATO AL LATTE

TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE

RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 800
-----------------------------	-------

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 BIANCO	qb
----------------------------	----

DECORAZIONE

INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE	qb
----------------------------------	----

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con il ripieno al cioccolato al latte.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato .
Rotolare le boule nelle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE facendole aderire bene.
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 BIANCO sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BIANCO fuso a 35°C.