



GRAFFIONE SCIOGLIEVOLE

TRUFFLE DAL RIPIENO CREMOSO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GANACHE SCIOGLIEVOLE

INGREDIENTI

PASTA BITTER	g 200
RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO	g 40

PREPARAZIONE

Miscelare insieme i due ingredienti.

Utilizzare la ganache così ottenuta a 28°C.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO	qb
CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire dei TRUFFLE SHELL DOBLA con la ganache.

Porre in frigorifero a cristallizzare.

Intingere i graffioni nel cioccolato temperato e rotolarli nella codetta.