



TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO

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

RIPIENO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM BIANCO	g 800
CRUNCHY BEADS DARK	qb

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS DARK

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 CRUNCHY BEADS DARK.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con CHOCOCREAM BIANCO.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato.

Decorare la parte superiore con CRUNCHY BEADS DARK.

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.