



## TRUFFLE ALLO ZABAIONE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO ALLO ZABAIONE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

### RIPIENO ALLO ZABAIONE

#### INGREDIENTI

|                  |       |
|------------------|-------|
| WONDERCHOC WHITE | g 800 |
| PASTA ZABAIONE   | g 120 |

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità.

Aggiungere PASTA ZABAIONE e miscelare bene.

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | qb |
|-------------------------------|----|

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO | qb |
|--------------------------------|----|

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il truffle shell con il ripieno allo zabaione.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

Decorare rotolando la boule nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO 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 LATTE sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL LATTE fuso a 35°C.