



## GRAFFIONE SCIOGLIEVOLE

TRUFFLE DAL RIPIENO CREMOSO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GANACHE SCIOGLIEVOLE

---

#### INGREDIENTI

PASTA BITTER

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

#### PREPARAZIONE

g 200    Miscelare insieme i due ingredienti.

g 40    Utilizzare la ganache così ottenuta a 28°C.

### COPERTURA E DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

Q.B.

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

#### 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.