

TRUFFLE ALLA NOCCIOLA

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

RIPIENO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA	g 800
CRUNCHY BEADS MILK	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CRUNCHY BEADS MILK	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 CRUNCHY BEADS MILK.
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con la NOCCIOLATA BIANCA.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato.
Decorare la superficie con CRUNCHY BEADS MILK.
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.