

TRUFFLE AL CIOCCOLATO

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

RIPIENO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PASTA BITTER	g 800
CRUNCHY BEADS WHITE	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 CRUNCHY BEADS WHITE.
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con la PASTA BITTER.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%.
Decorare rotolando la boule nella SCAGLIETTA CIOCCOLATO PURO FONDENTE 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.