TRUFFLE GIANDUIA

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

RIPIENO GIANDUIA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA EXTREME	g 800
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 granelli di nocciola.
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con NOCCIOLATA EXTREME.
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 nella GRANELLA DI NOCCIOLA 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.