



## TRUFFLE CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE

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

### RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 600

TOFFEE D'OR CAMEL

g 200

#### PREPARAZIONE

Montare CHOCOSMART in planetaria con foglia per 2-3 minuti.

In alternativa è anche possibile fondere chocosmart a 30°C.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la boule per  $\frac{1}{4}$  con TOFFEE D'OR CAMEL.

Finire la farcitura dei DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con CHOCOSMART.

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

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

Decorare la superficie con DOBLA CURLS CAMEL e lasciar 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.