



## TRUFFLE GIANDUIA E MERINGA

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO GIANDUIA E PEZZETTI DI MERINGA- DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

### RIPIENO GIANDUIA

#### INGREDIENTI

|                     |       |
|---------------------|-------|
| NOCCIOLATA EXTREME  | g 800 |
| GRANELLA DI MERINGA | Q.B.  |

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% | Q.B. |
|----------------------------------|------|

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

|                     |      |
|---------------------|------|
| GRANELLA DI MERINGA | Q.B. |
|---------------------|------|

### COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 granelli di meringa.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con NOCCIOLATA EXTREME.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

Decorare con granella di meringa 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 BITTER sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BITTER fuso a 35°C.