

TRUFFLE TIROLESE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL TOFFEE E PEZZETTI DI NOCI - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

RIPIENO AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	g 800
SALE	g 4
GRANELLA DI NOCI	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare TOFFEE D'OR CARAMEL con il sale, se necessario è possibile scaldarlo leggermente per renderlo più fluido.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCI	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 granelli di noci.
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al caramello salato.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.
Decorare la superficie con la granella di noci 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 BITTER sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BITTER fuso a 35°C.