



TRUFFLE GIANDUIA E COCCO

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

RIPIENO GIANDUIA E COCCO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	g 800
COCCO RAPÉ	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti per realizzare la farcitura.

COPERTURA

INGREDIENTI

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

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COCCO RAPÉ	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno gianduia e cocco.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.
Decorare rotolando la boule nelle cocco repè 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.