



## TRUFFLE LATTE E BISCOTTI

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE E PEZZETTI DI BISCOTTI - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFI

### RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

#### INGREDIENTI

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE | g 800 |
| GRANELLA DI BISCOTTO        | Q.B.  |

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

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

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

|                      |      |
|----------------------|------|
| GRANELLA DI BISCOTTO | Q.B. |
|----------------------|------|

### COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 pezzetti di GRANELLA DI BISCOTTO.  
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al cioccolato al latte.  
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.  
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.  
Decorare con GRANELLA DI BISCOTTO 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.