LIQUORINO AL COINTREAU

CAMICIA ESTERNA

INGREDIENTI

DOBLA - TRUFFLE SHELL DARK	Q.B.

LIQUORINO AL COINTREAU

INGREDIENTI

ZUCCHERO SEMOLATO	g 1000
ACQUA	g 300
COINTREAU	g 325
ALCOOL PURO	g 65

PREPARAZIONE

Portare acqua e zucchero a 106°C, far raffreddare leggermente e aggiungere il liquore già miscelato con l'alcool puro.

Far raffreddare e dressare all'interno del Truffle Shell Dobla

COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi all'riempimento della Truffle Shell DOBLA mettendo all'interno della boule dell'arancia hg 4x4 CESARIN e arrivare a filo della Truffle con il liquorino.

Una volta fatto cristallizzare il liquorino andare a ricoprire con un cioccolato a scelta la Truffle Shell e successivamente passarlo nel cacao.

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE