



## 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 Dobra

#### 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