



LOLLYCHOC

LECCA-LECCA AL CIOCCOLATO RIPIENI DI CREMA ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FARCITURA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA Q.B.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - TEMPERATO Q.B.

BURRO DI CACAO COLORATO - MISCELATO AL CIOCCOLATO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le TRUFFLE SHELL WHITE DOBLA con NOCCIOLATA BIANCA, inserire i bastoncini da lollypop e chiudere la cima con una goccia di cioccolato temperato.

Lasciar cristallizzare.

Immergere i Lollychoc nel cioccolato variegato in diverse colorazioni, lasciar cristallizzare i Lollychoc a testa in giù.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE