

GRAFFIONE SCIOGLIEVOLE

TRUFFLE DAL RIPIENO CREMOSO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





GANACHE SCIOGLIEVOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PASTA BITTER	g 200	Miscelare insieme i due ingredienti.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO	g 40	Utilizzare la ganache così ottenuta a 28°C.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO	Q.B.
CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire dei TRUFFLE SHELL DOBLA con la ganache.

Porre in frigorifero a cristallizzare.

Intingere i graffioni nel cioccolato temperato e rotolarli nella codetta.

