



## TRUFFLE AL CIOCCOLATO AL LATTE

TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE

### RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

g 800

#### PREPARAZIONE

Montare CHOCOSMART in planetaria con foglia per 2-3 minuti.

In alternativa è anche possibile fondere chocosmart a 30°C.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Q.B.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con il ripieno al cioccolato al latte.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato .

Rotolare le boule nelle SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO LATTE facendole aderire bene.

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 BIANCO sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BIANCO fuso a 35°C.