



TRUFFLE AL PISTACCHIO

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

RIPIENO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 800
CRUNCHY BEADS WHITE	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	Q.B.
--------------------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI PISTACCHIO	Q.B.
------------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 CRUNCHY BEADS WHITE.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con CHOCOCREAM PISTACCHIO.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato.

Decorare rotolando la boule nella granella di pistacchio e 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.