

TRUFFLE ALLA MENTA

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

RIPIENO ALLA MENTA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------------------------|----------------|---|
| WONDERCHOC WHITE JOYPASTE MENTA | g 800 g 120 | Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità. Aggiungere JOYPASTE MENTA e miscelare bene. |

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL WHITE con il ripieno alla menta.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 34% temperato.

Decorare con DOBLA CURLS GREEN e lasciar cristallizare.





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.

