# TRUFFLE AL CIOCCOLATO

# TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO FONDENTE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

#### **RIPIENO AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI

PASTA BITTER g 800

CRUNCHY BEADS WHITE Q.B.

#### **COPERTURA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Inserire nella boule 3 o 4 CRUNCHY BEADS WHITE.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con la PASTA BITTER.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%.

Decorare rotolando la boule nella SCAGLIETTA CIOCCOLATO PURO FONDENTE 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 LATTE sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL LATTE fuso a 35°C.

