

# TRUFFLE CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE

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

### RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE E TOFFEE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 600	Montare CHOCOSMART in planetaria con foglia per 2-3 minuti.
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 200	In alternativa è anche possibile fondere chocosmart a 30°C.

### **COPERTURA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Farcire la boule per 1/4 con TOFFEE D'OR CARAMEL.

Finire la farcitura dei DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con CHOCOSMART.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

Decorare la superficie con DOBLA CURLS CARAMEL e lasciar 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.

