



TRUFFLE CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

RIPIENO AL CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO
OLIO ESSENZIALE D'ARANCIA
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA

PREPARAZIONE

g 800 Montare CHOCOSMART e l'essenza in planetaria con foglia per 2-3 minuti.
Q.B. In alternativa è anche possibile fondere CHOCOSMART a 30°C, aggiungere l'olio essenziale e
Q.B. miscelare.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule un cubetto di arancia candita.
Finire la farcitura dei truffle shell con il ripieno all'arancia.
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 un DOBLA DAISY 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.