

TRUFFLE AL CARAMELLO

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

RIPIENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
WONDERCHOC WHITE g 800 JOYPASTE CARAMEL g 100	Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità. Aggiungere JOYPASTE CARAMEL e miscelare bene.

Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con il ripieno al caramello. 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 SPRINKLE HEARTS RED. 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.

