# TRUFFLE TIROLESE

## TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL TOFFEE E PEZZETTI DI NOCI - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

### **RIPIENO AL CARAMELLO SALATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 800	Miscelare TOFFEE D'OR CARAMEL con il sale, se necessario è possibile scaldarlo leggermente per
SALE	g 4	renderlo più fluido.
GRANELLA DI NOCI	Q.B.	
COPERTURA		
INGREDIENTI		
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	Q.B.	
DECORAZIONE		
INGREDIENTI		
GRANELLA DI NOCI	Q.B.	

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Inserire nella boule 3 o 4 granelli di noci.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al caramello salato.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

Decorare la superficie con la granella di noci 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 BITTER sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BITTER fuso a 35°C.

