



TRUFFLE TIROLESE

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

RIPIENO AL CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

g 800

SALE

g 4

GRANELLA DI NOCI

Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare TOFFEE D'OR CAMEL con il sale, se necessario è possibile scaldarlo leggermente per renderlo più fluido.

COPERTURA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO 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.