



## TRUFFLE GIANDUIA E COCCO

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO GIANDUIA E COCCO - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

### RIPIENO GIANDUIA E COCCO

---

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM

g 800

COCCO RAPÉ

g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti per realizzare la farcitura.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%

Q.B.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

COCCO RAPÉ

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno gianduia e cocco.  
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.  
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.  
Decorare rotolando la boule nelle cocco rapè e 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 BITTER sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BITTER fuso a 35°C.