



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
COCCO RAPÉ

g 800
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 rapé 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.