# 00

# TRUFFLE LATTE E BISCOTTI

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

RIPIENO AL CIOCCOLATO AL LATTE	
INGREDIENTI	
CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 800
GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.
COPERTURA	
INGREDIENTI	
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	Q.B.
DECORAZIONE	
INGREDIENTI	
GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Inserire nella boule 3 o 4 pezzetti di GRANELLA DI BISCOTTO.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al cioccolato al latte.

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

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.

Decorare con GRANELLA DI BISCOTTO 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.

