



## WHITE CHOCOLATE AND MANDARIN TRUFFLE

### MANDARIN FILLING

---

#### INGREDIENTS

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARIN

To Taste

### WHITE CHOCOLATE FILLING

---

#### INGREDIENTS

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

g 300

g 10

#### PREPARATION

Melt the CHOCOSMART CHOCOLATE MILK at 30°C, add the coconut oil and mix well.

### FINAL COMPOSITION

Impostare la ONE SHOT riempiendo le tramogge con i due differenti ripieni e seguire le impostazioni sul link.

Una volta riempita le truffle shell, far cristallizzare i ripieni e procedere alla chiusura manuale utilizzando il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precristallizzato a 28.5°C.

Far cristallizzare e successivamente decorare con SPOTS ORIGINAL.



**RECIPE CREATED FOR YOU BY OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF