



## NAKED SHELL AL PISTACCHIO

### RIPIENO AL PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE  
NOBEL PISTACCHIO

g 700  
g 300

#### PREPARAZIONE

-Fondere il NOBEL PISTACCHIO in microonde fino ad ottenere la temperatura di 45° C.  
-Unire il PRALIN DELICRISP PISTACCHIO e miscelare il tutto.

### CHIUSURA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - TEMPERATO

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

-Quando il ripieno al pistacchio avrà una temperatura intorno ai 27° C, dressarlo all'interno delle TRUFFLE SHELL bianche di DOBLA, lasciando pochi millimetri dal bordo.  
-Una volta solidificato il ripieno, chiudere con il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO il truffle e appoggiarci sopra la decorazione DOBLA [PETALS MINI GREEN](#) (COD. 48020).



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE