



## CHOCOPOPS DOLCETTO SCHERZETTO

### FARCITURA FRIZZANTE

---

#### INGREDIENTI

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE    | g 500 |
| CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO | g 100 |

#### PREPARAZIONE

- Scaldare il Chocosmart a 30° C e miscelarlo con JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE.
- Riempire i Truffle Shells Halloween, lasciando 3mm. di spazio.

### CIOCCOLATO DI CHIUSURA

---

#### INGREDIENTI

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL | g 300 |
|------------------------------|-------|

#### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45°C e temperarlo a 30°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Lasciar riposare i truffle shell ripieni, inserire il bastoncino da lollipop, e passare in frigorifero.
- Chiudere il buco con il Reno Caramel temperato, usando un cornetto di carta, refrigerare per velocizzare la cristallizzazione.
- Disporli girati e infilzati.
- Decora con le decorazioni di cioccolato Dobra: 77857 truffle shells halloween.