



## 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.