



GRAFFIONI FONDENTI ALLA NOCCIOLA

Riempire delle boules di cioccolato fondente con NOCCIOLATA BIANCA e della GRANELLA DI NOCCIOLA o delle NOCCIOLE INTERE e chiuderle con RENO FONDENTE 64% - 41/43 temperato. Tuffare le boules nello stesso cioccolato temperato, appoggiarle sull'apposita griglia o su di un setaccio e dopo qualche secondo rotolarle ottenendo l'effetto "graffiato".