



## CHOCO LOLLIPOP

### LECCA-LECCA DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FARCITURA

---

##### INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA Q.B.

#### COPERTURA CROCCANTE

---

##### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 40°C g 500

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare le due creme e utilizzare a 32°C.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - TEMPERATO Q.B.

CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire delle boule di cioccolato con la NOCCIOLATA BIANCA, inserire gli appositi bastoncini da lollipop e congelare.

Intingere i lollipop nella copertura croccante e porre a cristallizzare in frigorifero fino a completo indurimento.

Una volta cristallizzati intingere i lollipop nel cioccolato e decorare con le CODETTE.