



## LOLLYCHOC

### LECCA-LECCA AL CIOCCOLATO RIPIENI DI CREMA ALLA NOCCIOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FARCITURA ALLA NOCCIOLA

---

##### INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA Q.B.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - TEMPERATO Q.B.

BURRO DI CACAO COLORATO - MISCELATO AL CIOCCOLATO Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire le TRUFFLE SHELL WHITE DOBLA con NOCCIOLATA BIANCA, inserire i bastoncini da lollypop e chiudere la cima con una goccia di cioccolato temperato.

Lasciar cristallizzare.

Immergere i Lollychoc nel cioccolato variegato in diverse colorazioni, lasciar cristallizzare i Lollychoc a testa in giù.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE