



## GRAFFIONE SCIOGLIEVOLE

### TRUFFLE DAL RIPIENO CREMOSO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### GANACHE SCIOGLIEVOLE

---

##### INGREDIENTI

PASTA BITTER

g 200

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

g 40

##### PREPARAZIONE

Miscelare insieme i due ingredienti.

Utilizzare la ganache così ottenuta a 28°C.

#### COPERTURA E DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 64% - TEMPERATO

Q.B.

CODETTE CIOCCOLATO PURO FONDENTE

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire dei TRUFFLE SHELL DOBLA con la ganache.

Porre in frigorifero a cristallizzare.

Intingere i graffioni nel cioccolato temperato e rotolarli nella codetta.