



TRUFFLE GIANDUIA

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO GIANDUIA - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

RIPIENO GIANDUIA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| NOCCIOLATA EXTREME | g 800 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA | Q.B. |

COPERTURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|------|
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | Q.B. |
|-------------------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|------|
| GRANELLA DI NOCCIOLA | Q.B. |
|----------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 granelli di nocciola.

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL MILK con NOCCIOLATA EXTREME.

Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.

Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.

Decorare rotolando la boule nella GRANELLA DI NOCCIOLA e lasciare cristallizzare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Il cioccolato può essere sostituito con la linea NOBEL.

In questo caso, utilizzare NOBEL LATTE sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL LATTE fuso a 35°C.