



## TRUFFLE CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA

TRUFFLE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE AROMATIZZATO ALL'ARANCIA - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL MILK

### RIPIENO AL CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO  
OLIO ESSENZIALE D'ARANCIA  
CUBETTI DI ARANCIA CANDITA

#### PREPARAZIONE

g 800 Montare CHOCOSMART e l'essenza in planetaria con foglia per 2-3 minuti.  
Q.B. In alternativa è anche possibile fondere CHOCOSMART a 30°C, aggiungere l'olio essenziale e  
Q.B. miscelare.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule un cubetto di arancia candita.  
Finire la farcitura dei truffle shell con il ripieno all'arancia.  
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato e lasciare cristallizzare.  
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% temperato.  
Decorare la superficie con un DOBLA DAISY e lasciar 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.