



## TRUFFLE ALLO ZABAIONE

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

### RIPIENO ALLO ZABAIONE

#### INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 800

PASTA ZABAIONE

g 120

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per circa 3 minuti a media velocità.

Aggiungere PASTA ZABAIONE e miscelare bene.

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

Q.B.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il truffle shell con il ripieno allo zabaione.

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 nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO 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.