



## TRUFFLE AL CIOCCOLATO BIANCO E CROCCANTE

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO E PEZZETTI DI CROCCANTE - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

### RIPIENO AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO  
GRANELLA DI CROCCANTE

g 800  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Montare CHOCOSMART in planetaria con foglia per 2-3 minuti.  
In alternativa è anche possibile fondere CHOCOSMART a 30°C.

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

Q.B.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella boule 3 o 4 pezzetti di GRANELLA DI CROCCANTE.  
Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al cioccolato bianco.  
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.  
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.  
Decorare rotolando la boule nelle CODETTE CIOCCOLATO PURO LATTE 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 BITTER sciolto a 30-32°C per la copertura e, una volta cristallizzato, immergere la boule in NOBEL BITTER fuso a 35°C.