



TRUFFLE AL CAFFÈ

TRUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO AL CAFFÈ - DOSE PER 100 DOBLA TRUFFLE SHELL DARK

RIPIENO AL CAFFÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
WONDERCHOC WHITE	g 800	Montare in planetaria con foglia WONDERCHOC WHITE per 2-3 minuti.
JOYPASTE CAFFÈ'	g 80	Aggiungere JOYPASTE CAFFÈ e miscelare delicatamente.

COPERTURA

INGREDIENTI	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI	
CAFFÈ IN POLVERE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire completamente il DOBLA TRUFFLE SHELL DARK con il ripieno al caffè.
Chiudere con SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato e lasciare cristallizzare.
Tuffare le boule in SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% temperato.
Decorare la superficie con la polvere di caffè.
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.