



## CIOCCOLATO BIANCO E MANDARINO TRUFFLE

### RIPIENO AL MANDARINO

---

#### INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MANDARINO

Q.B.

### RIPIENO AL CIOCCOLATO BIANCO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

g 300

OLIO DI COCCO

g 10

#### PREPARAZIONE

Sciogliere il CHOCOSMART CHOCOLATE MILK a 30°C, aggiungere l'olio di cocco e mescolare bene.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Impostare la ONE SHOT riempiendo le tramogge con i due differenti ripieni e seguire le impostazioni sul link.

Una volta riempita le truffle shell, far cristallizzare i ripieni e procedere alla chiusura manuale utilizzando il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precristallizzato a 28.5°C.

Far cristallizzare e successivamente decorare con SPOTS ORIGINAL.



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF