



WHITE CHOCOLATE AND MANDARIN TRUFFLE

👤 Intermediate level

WHITE CHOCOLATE FILLING

INGREDIENTS

[CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO](#)

PREPARATION

300g Melt the CHOCOSMART CHOCOLATE MILK at 30°C, add the coconut oil and
10g mix well.

Final composition

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.



RECIPE CREATED BY:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF