

WHITE CHOCOLATE AND MANDARIN TRUFFLE

Intermediate level



RECIPE CREATED BY:
Omar Ibrik
Pastry Chef

WHITE CHOCOLATE FILLING

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