



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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.