



# LIQUORINO AL COINTREAU

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## LIQUORINO AL COINTREAU

zucchero semolato  
acqua  
Cointreau  
Alcool puro

1000g  
300g  
325g  
65g

Portare acqua e zucchero a 106°C, far raffreddare leggermente e aggiungere il liquore già miscelato con l'alcool puro.  
Far raffreddare e dressare all'interno del Truffle Shell Dobra

## COMPOSIZIONE FINALE

Procedere quindi all'riempimento della Truffle Shell DOBLA mettendo all'interno della boule dell'arancia hg 4x4 CESARIN e arrivare a filo della Truffle con il liquorino.

Una volta fatto cristallizzare il liquorino andare a ricoprire con un cioccolato a scelta la Truffle Shell e successivamente passarlo nel cacao.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.