



# LIQUORINO AL COINTREAU

chef Livello intermedio

## LIQUORINO AL COINTREAU

### INGREDIENTI

zucchero semolato  
acqua  
Cointreau  
Alcool puro

### PREPARAZIONE

1000g Portare acqua e zucchero a 106°C, far raffreddare leggermente e aggiungere  
300g il liquore già miscelato con l'alcool puro.  
325g Far raffreddare e dressare all'interno del Truffle Shell Dobra  
65g

## 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.



**RICETTA CREATA DA:**  
**FRANCESCO MAGGIO**  
CIOCCOLATIERE E PASTICCIE