

LIQUORINO AL COINTREAU

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

LIQUORINO AL COINTREAU

zucchero semolato	1000g	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 Dobla
acqua	300g	
Cointreau	325g	
Alcool puro	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.