

CIOCCOLATO BIANCO E MANDARINO TRUFFLE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Omar Ibrik
Pastry Chef

RIPIENO AL CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO	300g	Sciogliere il CHOCOSMART CHOCOLATE MILK a 30°C, aggiungere l'olio di cocco e mescolare bene.
olio di cocco	10g	

COMPOSIZIONE FINALE

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.