



CIOCCOLATO BIANCO E MANDARINO TRUFFLE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

RIPIENO AL CIOCCOLATO BIANCO

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

olio di cocco

300g

10g

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.