



# CIOCCOLATO BIANCO E MANDARINO TRUFFLE

chef Livello intermedio

## RIPENO AL CIOCCOLATO BIANCO

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO

olio di cocco

### PREPARAZIONE

300g Sciogliere il CHOCOSMART CHOCOLATE MILK a 30°C, aggiungere l'olio di  
10g 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**OMAR IBRIK**

**PASTRY CHEF**