# **NAKED SHELL AL PISTACCHIO**

#### **RIPIENO AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 700	-Fondere il NOBEL PISTACCHIO in microonde fino ad ottenere la temperatura di 45° C.
NOBEL PISTACCHIO	g 300	-Unire il PRALIN DELICRISP PISTACCHIO e miscelare il tutto.

#### **CHIUSURA**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - TEMPERATO

Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

- -Quando il ripeno al pistacchio avrà una temperatura intorno ai 27° C, dressarlo all'interno delle TRUFFLE SHELL bianche di DOBLA, lasciando pochi millimetri dal bordo.
- -Una volta solidificato il ripieno, chiudere con il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO il truffle e appoggiarci sopra la decorazione DOBLA PETALS MINI GREEN (COD. 48020).





## RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE

